IBERITAL

**MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO**
INSTALLATION AND OPERATION MANUAL
*MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT*
INSTALLATIONS- UND BETRIEBSHANDBUCH
*РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОБСЛУЖИВАНИЮ*
咖啡机的安装及使用手册

# ESPRESSO COFFEE MACHINE

IBERITAL ESPRESSO COFFEE MACHINE
INTENZ
MADE IN BARCELONA

L'anna
BARCELONA

IBERITAL Junior

IBERITAL EXPRESSION
NEW IBERITAL TWO
BOILERS

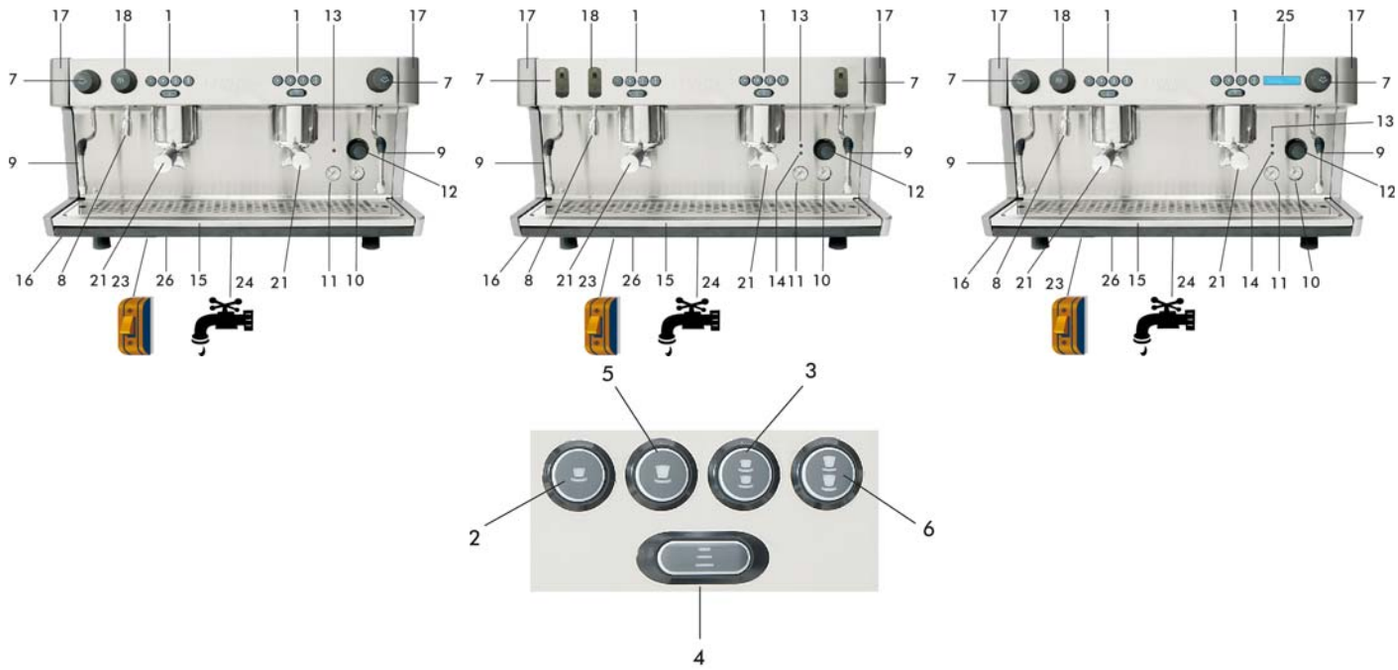
IB7

## SERIE: 1 - 2 - 3 GROUPS

Agricultura, 21. Nave 12. Pol. Ind. El Pla | 08980 Sant Feliu de Llobregat. Barcelona. Spain
T. +34 93 632 64 55 | F. +34 93 632 71 33 | iberital@iberital.com | www.iberital.com

## **ESQUEMA MÁQUINAS /** MACHINE PARTS DIAGRAMS / *SCHÉMAS DES MACHINES:* SCHEMATISCHE DARSTELLUNG DER MASCHINEN / *СХЕМЫ КОФЕМАШИН* / /咖啡机构造:

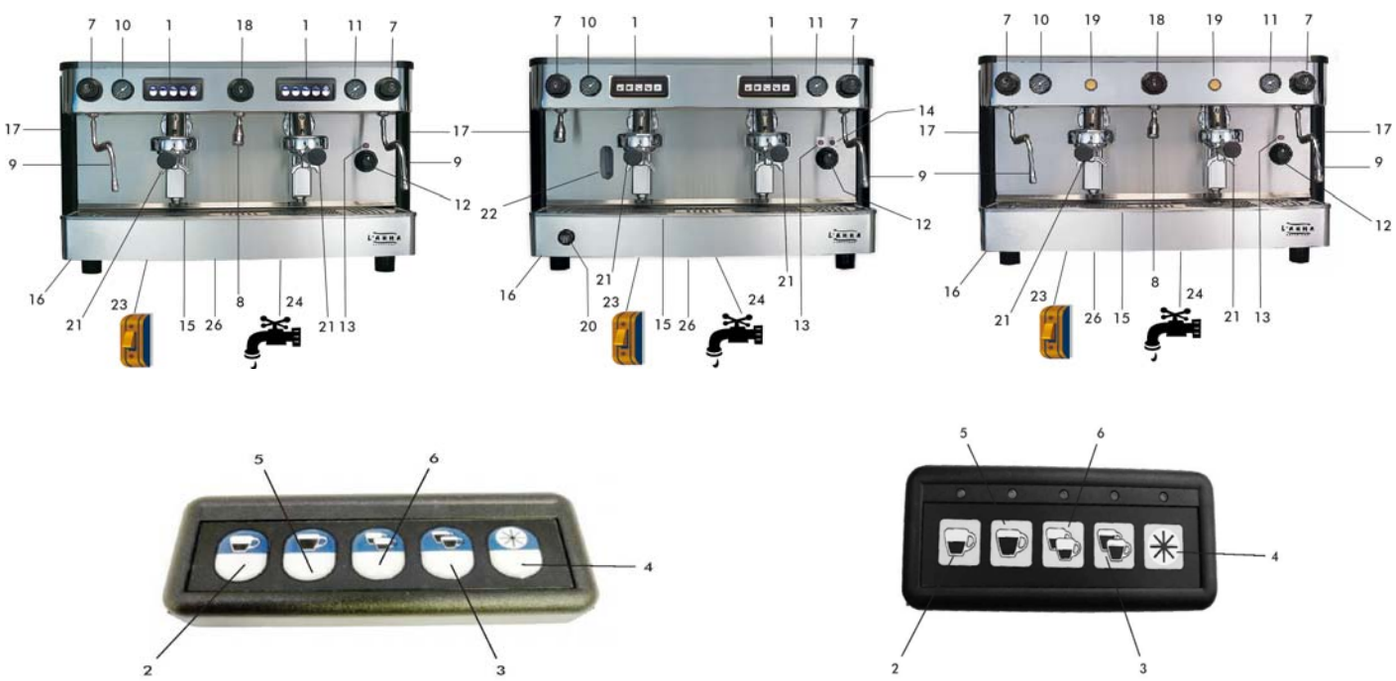
### IBERITAL INTENZ



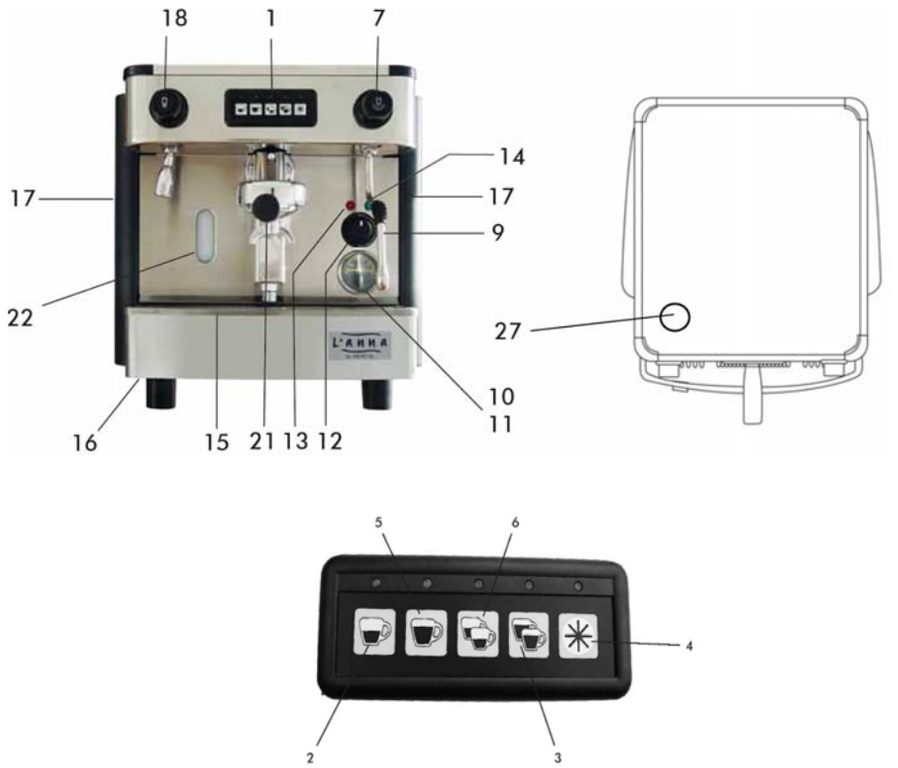

### IBERITAL L'ANNA

**ELECTRÓNICA /** ELECTRONIC
*ÉLECTRONIQUE /* ELEKTRONISCHE AUSFÜHRUNG
*АВТОМАТ /* 电动

**SEMIAUTOMÁTICA /** SEMI-AUTOMATIC
*SEMI-AUTOMATIQUE /* HALBAUTOMATISCHE AUSFÜHRUNG
*ПОЛУАВТОМАТ /* 半手动



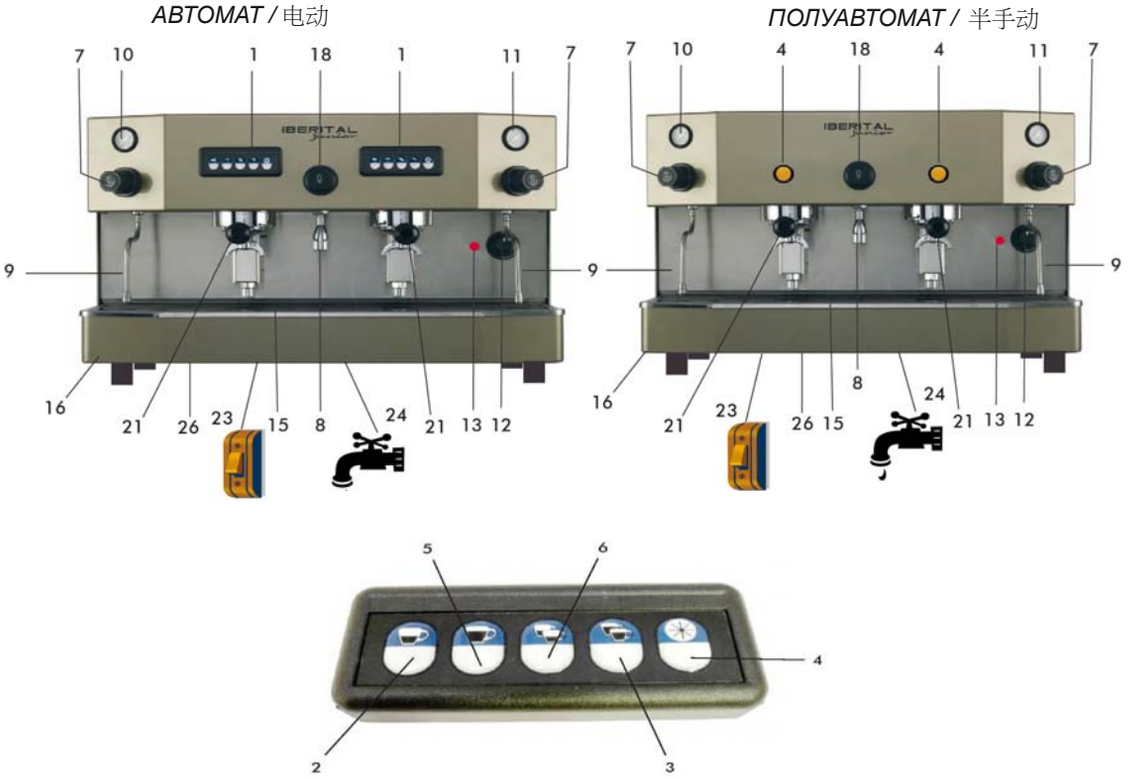
## IBERITAL L'ANNA HANDY



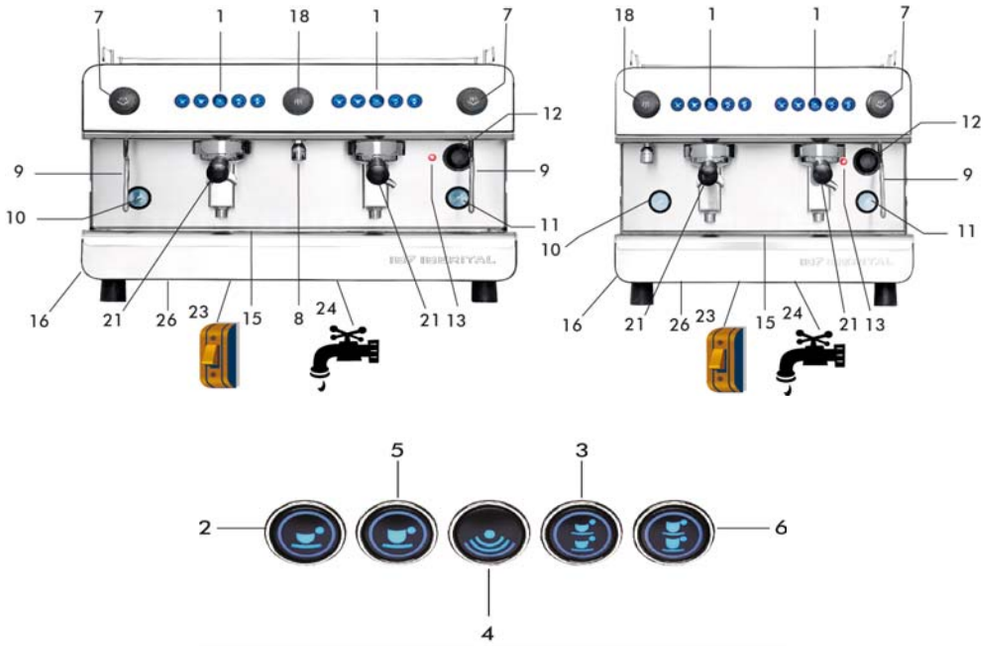

## IBERITAL JUNIOR / IBERITAL JUNIOR COMPACT

**ELECTRÓNICA /** ELECTRONIC
*ÉLECTRONIQUE /* ELEKTRONISCHE AUSFÜHRUNG
*АВТОМАТ /* 电动

**SEMIAUTOMÁTICA /** SEMI-AUTOMATIC
*SEMI-AUTOMATIQUE /* HALBAUTOMATISCHE AUSFÜHRUNG
*ПОЛУАВТОМАТ /* 半手动



## IBERITAL IB7 / IBERITAL IB7 COMPACT







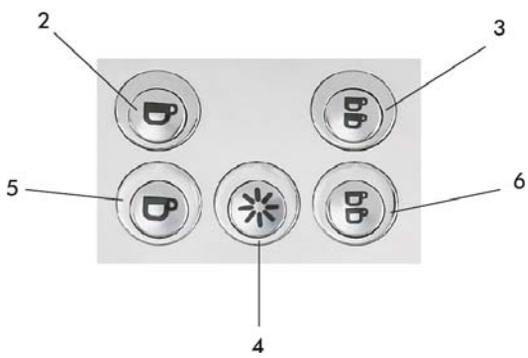
## NEW IBERITAL / IBERITAL EXPRESSION TWO

**ELECTRÓNICA /** ELECTRONIC
*ÉLECTRONIQUE /* ELEKTRONISCHE AUSFÜHRUNG
*АВТОМАТ /* 电动

**SEMIAUTOMÁTICA /** SEMI-AUTOMATIC
*SEMI-AUTOMATIQUE /* HALBAUTOMATISCHE AUSFÜHRUNG
*ПОЛУАВТОМАТ /* 半自动

**CON NIVEL /** WITH LEVEL
*AVEC NIVEAU /* MIT WASSERSTANDSANZEIGE
*С ИНДИКАТОРОМ УРОВНЯ /* 带水位线

**SIN NIVEL /** WITHOUT LEVEL
*SANS NIVEAU /* OHNE WASSERSTANDSANZEIGE
*БЕЗ ИНДИКАТОРА УРОВНЯ /* 不带水位线



**PORTAFILTROS /** FILTER HOLDERS / *PORTE-FILTRES :*
SIEBTRÄGER / *ПОРТАФИЛЬТРЫ /* 萃取手柄:

# ÍNDICE


## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

## 1.- ESPECIFICACIONES

### 1.1.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### 1.1.1. Máquinas electrónicas

#### 1.1.2. Máquinas semiautomáticas

### 1.2.- DIMENSIONES

## 2.- INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### 2.1.- DESCRIPCIÓN

### 2.2.- PREPARACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

#### 2.2.1. Máquinas fijas

#### 2.2.2. Máquinas portátiles

### 2.3.- FUNCIONAMIENTO DE LA DOSIFICACIÓN

#### 2.3.1. Programación de las dosis de las centralitas

#### 2.3.2. Programación de pre-infusión electrónica

#### 2.3.3. Señales de alarma

#### 2.3.4. Programación agua caliente

### 2.4.- SALIDA DE AGUA CALIENTE

### 2.5.- SALIDA VAPOR

### 2.6.- OPERACIONES DE LIMPIEZA DIARIA

#### 2.6.1. Limpieza de los filtros y portafiltros

#### 2.6.2. Limpieza de los grupos

#### 2.6.3. Limpieza exterior de la máquina

### 2.7.- CAMBIO DE AGUA CALDERA

### 2.8.- DESCALCIFICADOR DE AGUA

### 2.9.- FUNCIONAMIENTO DEL DISPLAY

#### 2.9.1. Display de máquina Iberital Intenz

#### 2.9.2. Display de máquina New Iberital / Iberital Expression Two

#### 2.9.3. Características de los displays

#### 2.9.4. Display menú usuario

#### 2.9.5. Display menú técnico

### 2.10.- SEÑALES DE ALARMA DEL DISPLAY

## 3.- INSTRUCCIONES PARA EL TÉCNICO

### 3.1.- DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES INTERNOS

#### 3.1.1. Máquina Iberital Intenz

#### 3.1.2. Máquina Iberital l'Anna

#### 3.1.3. Máquina Iberital Junior

#### 3.1.4. Máquina Iberital IB7

#### 3.1.5. Máquina New Iberital

#### 3.1.6. Máquina Iberital Expression Two

### 3.2.- CONEXIÓN DE SUMINISTRO DE AGUA

### 3.3.- CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

#### 3.3.1. Máquinas CE

#### 3.3.2. Máquinas ETL

### 3.4.- GRUPO EROGADOR

### 3.5.- CALDERA

#### 3.5.1. Resistencia eléctrica

#### 3.5.2. Válvula de seguridad

#### 3.5.3. Válvula de eliminación de vacío

#### 3.5.4. Dispositivo de llenado automático de agua

#### 3.5.5. Nivel visual

#### 3.5.6. Válvulas del circuito hidráulico

### 3.6.- BOMBA A MOTOR

## CERTIFICACIONES DE PRODUCTO

**IMPORTANTE: LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL. CONTIENE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE, A CERCA DE LA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL APARATO.**



Lea este manual antes de poner en marcha la máquina.

1) Guarde este manual en lugar seguro para cualquier consulta posterior.

2) Después de desembalar la máquina, compruebe que dispone de todos los componentes.
*El embalaje (bolsas de plástico, cajas de cartón, grapas, etc.) no debe dejarse al alcance de los niños ya que está compuesto de elementos potencialmente peligrosos.*

3) Antes de conectar la máquina compruebe que los valores indicados en la placa de características (16) corresponden con los del suministro eléctrico.
La instalación debe cumplir las normas locales de seguridad y debe llevarla a cabo, siguiendo las instrucciones del fabricante, un técnico cualificado y autorizado por IBERITAL DE RECAMBIOS, S.A.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por daños y pérdidas causados por la incorrecta instalación de la máquina.

La seguridad de la máquina sólo puede asegurarse si está correctamente conectada a una toma de tierra, realizada de acuerdo con la normativa local en vigor.

En caso de duda, es importante que estas medidas básicas de seguridad sean verificadas por una persona técnicamente cualificada.

El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad por los daños causados por una deficiente toma de tierra o por la ausencia de ésta.

Compruebe que la intensidad admisible de la instalación eléctrica es suficiente para la potencia máxima de la máquina, la cual está indicada en la placa de características. En caso de duda contacte con una persona técnicamente cualificada para que compruebe si la sección de los cables de la instalación eléctrica es suficiente para la intensidad consumida por la máquina a su régimen de potencia máxima.

La conexión de la máquina a la red eléctrica es fija. No deben usarse adaptadores.

En caso de usar alargos eléctricos, estos deben cumplir con las normas de seguridad locales, poniendo especial atención en no sobrepasar la intensidad máxima admisible de los mismos.

4) Esta máquina debe usarse exclusivamente para el propósito para el que fue fabricada, es decir, la preparación de café y el suministro de agua caliente y vapor para calentar bebidas. Cualquier otro uso ha de considerarse inadecuado y por tanto peligroso.
El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por el uso inadecuado de la máquina.

5) En el uso de la máquina, deben respetarse unas medidas de seguridad fundamentales:
   - no tocar la máquina con los pies o manos mojadas o húmedas.
   - no usar la máquina con los pies descalzos.
   - no instalar la máquina en lugares en donde la limpieza se realice con chorros de agua.
   - no tirar del cable de alimentación cuando se desconecte la máquina de la instalación fija.
   - no permitir que la máquina esté expuesta a los agentes atmosféricos (lluvia, hielo, arena, etc.)
   - no exponer la máquina a temperaturas inferiores a los 0ºC sin antes haber vaciado el agua contenida en la caldera y en los tubos. Si la congelación del agua en el interior ocurriera, desconectar la máquina de la red de agua y permitir la descongelación del agua de la caldera y de los tubos.
   - no exponer el conjunto de la máquina a temperaturas superiores a los 70ºC.
   - no permitir que la máquina sea manipulada por niños, personas no capacitadas, así como tampoco a cualquier persona que no haya leído este manual.
   - no quitar los paneles laterales de la máquina para resetear el termostato de seguridad. Sólo los técnicos oficiales autorizados por el fabricante pueden quitar los paneles laterales y resetear el termostato.
6) Antes de llevar a cabo operaciones de mantenimiento, debe asegurarse que la máquina está desconectada de la instalación eléctrica mediante el interruptor de la instalación fija.

7) Para las operaciones de limpieza, siga las instrucciones de este manual.

8) En caso de anomalías o funcionamiento irregular, desconecte la máquina antes de cualquier operación de mantenimiento. Contacte al personal técnico autorizado por el fabricante.

   Las reparaciones de la máquina las realizará el fabricante o bien un centro de servicio post venta autorizado, usando únicamente recambios originales.

   Si estas condiciones no son respetadas la máquina será peligrosa.

   La conexión a la red eléctrica debe llevarse a cabo mediante un interruptor que cumpla la normativa de seguridad local.

9) El cable de alimentación eléctrica de la máquina debe conectarse a un interruptor con una separación mínima entre contactos de 3 mm. Éste interruptor tiene que ser de corte omnipolar.

10) A fin de evitar sobre calentamientos en el cable de alimentación eléctrica, procurar que este se encuentre completamente extendido.

11) La presión de agua de entrada a la que se debe conectar la máquina de café tiene que estar entre los valores de 0.6MPa y 0.8MPa.

12) La máquina es solo apta para ser instalada en lugares donde su uso y mantenimiento esté restringido al personal cualificado.

13) La máquina tiene que ser colocada en posición horizontal y no debe ser NUNCA sumergida en agua ni en ningún otro líquido.

14) El cable de alimentación no debe ser reparado o substituido por el usuario. En caso de que este cable presente daños, desconectar la máquina de la instalación eléctrica, y contactar con el personal técnico cualificado autorizado por el fabricante.

15) Desconectar la máquina de la instalación eléctrica cuando no vaya a ser usada por un período de tiempo prolongado.

16) *El nivel de presión acústica superficial ponderado es 71dB* ± 7dB *y la potencia acústica ponderada es de 86dB* ± 9dB*.*

17) La máquina se deberá instalar de forma que la superficie más alta quede a no menos de 1,5 metros del suelo.

18) Para acceder al área de mantenimiento no se necesita ninguna llave de acceso o desbloqueo. Los pasos a seguir son:
   - Retirar la rejilla soporta tazas.
   - Retirar la bandeja de desagüe general de la máquina.

   El acceso al área de servicio solo está permitido a personas que tengan una experiencia práctica y conocimientos del aparato, en particular en lo que concierne a los aspectos de higiene y seguridad.

19) Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

20) Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

21) Para garantizar el buen funcionamiento de la máquina, es imprescindible respetar las instrucciones del fabricante así como que el personal autorizado realice las operaciones de mantenimiento. En particular, es necesario que se revisen periódicamente los dispositivos de seguridad.

22) No acercar las manos desnudas o cualquier otra parte del cuerpo a las partes metálicas de las salidas de agua caliente y vapor y de los grupos erogadores.

23) El agua y el vapor expulsado por los eyectores está extremadamente caliente y puede causar quemaduras.

24) Las partes metálicas de los eyectores de agua y vapor, así como de los grupos erogadores están extremadamente calientes en las condiciones normales de funcionamiento. Deben usarse con cuidado y asirse exclusivamente

por las partes protegidas o por el mango o empuñadura.

25) Debe asegurarse que las tazas de café estén completamente secas antes de ponerlas en el calentador de tazas. Sólo la vajilla que es específica para esta máquina puede ponerse en el calentador de tazas. En caso de duda contacte con su centro de ventas. El calentamiento de cualquier otro objeto es por tanto inadecuado y peligroso.

26) Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas tales como:
- Zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Granjas.
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial en entornos tipo habitación de hotel.

27) Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior, si se les ha dado la instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños con edad inferior a 8 años.

28) El aparato no tiene que ser limpiado con chorros de agua.

# 1.- ESPECIFICACIONES

## 1.1.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### 1.1.1 Máquinas electrónicas

**MODELO IBERITAL INTENZ**

* Dosificación electrónica (cuatro dosis programables + continua).
* Llenado de agua de caldera de vapor/agua caliente automático.
* Bombeo de agua a presión.
* Manómetro para la presión de bomba y de la caldera de vapor/agua caliente.
* Control de seguridad de la temperatura de las resistencias.
* Dos salidas de vapor en acero inoxidable.
* Resistencias de 3000W + 1000W (doble caldera)
  1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000W - 220-240V
  1800-2400W - 110V
* Fácil acceso al grifo desagüe caldera.
* Centralita electrónica común.
* Contactor de 20/25A (Opcional)

**MODELO IBERITAL L'ANNA**

* Dosificación electrónica (cuatro dosis programables + continua).
* Llenado de agua de caldera de vapor/agua caliente automático.
* Bombeo de agua a presión.
* Manómetro para la presión de bomba y de la caldera de vapor/agua caliente.
* Control de seguridad de la temperatura de las resistencias.
* Dos salidas de vapor en acero inoxidable.
* Resistencias 1800-2400-3000-3500-3800-5000W - 220-240V
  1800-2400W - 110V
* Fácil acceso al grifo desagüe caldera.
* Centralita electrónica común.
* Contactor de 20/25A (Opcional)

## MODELO IBERITAL L'ANNA HANDY

* Dosificación electrónica (cuatro dosis programables + continua).
* Llenado de agua de caldera automático.
* Bombeo de agua a presión.
* Manómetro para la presión de la caldera .
* Salidas de vapor y agua caliente en acero inoxidable.
* Resistencia de 1800W - 110V / 220-240V
* Fácil acceso al tapón de drenaje.
* Relé de 16A
* Indicadores de nivel mínimo y máximo del depósito de agua.

## MODELO IBERITAL JUNIOR

* Dosificación electrónica (cuatro dosis programables + continua).
* Llenado de agua de caldera automático.
* Bombeo de agua a presión.
* Manómetro para la presión de bomba y de la caldera.
* Control de seguridad de la temperatura de las resistencias.
* Dos salidas de vapor en acero inoxidable.
* Un grifo de salida de agua caliente.
* Resistencias de 3000-3500W - 220-240V / 2400W - 110V
* Fácil acceso al tapón de drenaje.
* Centralita electrónica común.

## MODELO IBERITAL IB7

* Dosificación electrónica (cuatro dosis programables + continua).
* Llenado de agua de caldera automático.
* Bombeo de agua a presión.
* Manómetro para la presión de bomba y de la caldera.
* Control de seguridad de la temperatura de las resistencias.
* Dos salidas de vapor en acero inoxidable.
* Un grifo de salida de agua caliente.
* Resistencias de 1800-3000-3500-5000-6000W - 220-240V
  1800-2400W - 110V
* Fácil acceso al tapón de drenaje.
* Centralita electrónica común.

## MODELO NEW IBERITAL

* Dosificación electrónica (cuatro dosis programables + continua).
* Llenado de agua de caldera automático.
* Bombeo de agua a presión.
* Manómetro para la presión de bomba y de la caldera.
* Control de seguridad de la temperatura de las resistencias.
* Dos salidas de vapor en acero inoxidable.
* Resistencias de 3000-3500-3800-5000-6000W - 220-240V
* Fácil acceso al grifo desagüe caldera.
* Centralita electrónica común.
* Contactor de 20/25/30A

**MODELO IBERITAL EXPRESSION TWO**

* Dosificación electrónica (cuatro dosis programables + continua).
* Llenado de agua de caldera de vapor/agua caliente automático.
* Bombeo de agua a presión.
* Manómetro para la presión de bomba y de la caldera de vapor/agua caliente.
* Control de seguridad de la temperatura de las resistencias.
* Dos salidas de vapor en acero inoxidable.
* 2 y 3 Grupos: Resistencia 3000W (caldera vapor/agua caliente) + 1000W (caldera de agua para café) - 220-240V
* Fácil acceso al grifo desagüe caldera.
* Centralita electrónica común.
* Contactor de 20/25A

1.1.2.- Máquinas semiautomáticas

**MODELO IBERITAL L'ANNA**

* Llenado de agua de caldera automático.(Opcional)
* Bombeo de agua a presión.
  Manómetro para la presión de bomba y de la caldera.
* Control de seguridad de la temperatura de las resistencias.
* Dos salidas de vapor en acero inoxidable. (Opcional)
* Resistencias 1800-2400-3000-3500-3800-5000W - 220-240V
  1800-2400W - 110V
* Fácil acceso al tapón de drenaje.
* Contactor de 20/25A (Opcional)

**MODELO NEW IBERITAL**

* Llenado de agua de caldera automático. (Opcional)
* Bombeo de agua a presión.
* Manómetro para la presión de bomba y de la caldera.
* Control de seguridad de la temperatura de las resistencias.
* Dos salidas de vapor en acero inoxidable. (Opcional)
* Resistencias de 3000-3500-3800-5000-6000W - 220-240V
  2400W - 110V
* Fácil acceso al tapón de drenaje.
* Contactor de 20/25 A. (Opcional)

**MODELO IBERITAL JUNIOR**

* Llenado de agua de caldera automático.
* Bombeo de agua a presión.
* Manómetro para la presión de bomba y de la caldera.
* Control de seguridad de la temperatura de las resistencias.
* Dos salidas de vapor en acero inoxidable.
* Un grifo de salida de agua caliente.
* Resistencias de 3000-3500W - 220-240V / 2400W - 110V
* Fácil acceso al tapón de drenaje.
* Centralita electrónica común.
* Contactor de 25A 110V (Opcional)

### 1.2.- DIMENSIONES

| DIMENSIONES | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Modelo | Nº Grupos | Ancho (mm) | Alto (mm) | Largo (mm) |
| IBERITAL INTENZ | 1 | 585 | 415 | 476 |
| | 2 | 585 | 415 | 790 |
| | 3 | 585 | 415 | 964 |
| IBERITAL L'ANNA | 1 | 585 | 415 | 476 |
| | 2 | 585 | 415 | 790 |
| | 3 | 585 | 415 | 964 |
| IBERITAL L'ANNA HANDY | 1 | 570 | 455 | 435 |
| IBERITAL JUNIOR | 2 | 475 | 460 | 690<br>534 ( compact ) |
| IBERITAL IB7 | 1 | 508 | 460 | 445 |
| | 2 | 508 | 460 | 695<br>540 ( compact ) |
| | 3 | 508 | 460 | 870 |
| NEW IBERITAL | 2 | 568 | 455 | 783 |
| | 3 | 568 | 455 | 953 |
| IBERITAL EXPRESSION TWO | 2 | 568 | 455 | 783 |
| | 3 | 568 | 455 | 953 |

*Importante: Las especificaciones están sujetas a cambio sin notificación previa.*

## 2.- INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### 2.1.- DESCRIPCIÓN

1) Botoneras
2) Erogación de un café
3) Erogación de dos cafés
4) Erogación continua de café
5) Erogación de un café largo
6) Erogación de dos cafés largos
7) Grifo de vapor
8) Salida de agua caliente
9) Salida de vapor
10) Manómetro de la bomba
11) Manómetro de la presión de la caldera
12) Interruptor de tres posiciones.
    0 = OFF/PARO
    1 = ON (Llenado automático conectado)
    2 = Control (Resistencias conectadas)
13) Piloto rojo de ENCENDIDO/APAGADO
14) Piloto verde de encendido de resistencias
15) Bandeja
16) Placa de características
17) Paneles laterales extraíbles
18) Mando agua caliente
19) Erogación de agua caliente
20) Pulsador erogación (automáticas)
21) Portafiltros
    21a) Portafiltro para un café
    21b) Portafiltro para dos cafés
    21c) Filtro para un café
    21d) Filtro para dos cafés
    21e) Filtro de limpieza
22) Nivel visual de agua de caldera
23) Interruptor fijo magneto térmico.
    (No incluido. Debe instalarlo un técnico local Autorizado)
24) Llave de paso del agua general.
    (No incluido. Debe instalarlo un técnico local Autorizado)
25) Display
26) Válvula drenaje.
27) Entrada agua a deposito (Iberital l'Anna Handy)

### 2.2.- PREPARACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

#### 2.2.1. Máquinas fijas.

a) Abra la llave de paso del agua general (24).
b) Conecte el interruptor de la instalación fija magneto térmico (23).
c) Máquinas con caldera simples: Sitúe el interruptor de la máquina (12) en la posición 1 y espere hasta que el control de nivel automático termine de llenar la caldera de vapor/agua caliente con agua.
d) Máquinas con dos calderas: Sitúe el interruptor de la máquina (12) en la posición 1 y espere hasta que el control de nivel automático termine de llenar la caldera de vapor/agua caliente con agua. La caldera de café se llenará gracias a la presión de red (se recomienda pulsar los botones de continuo-café (4) hasta que salga agua por los grupos).
e) Sitúe el interruptor (12) en la posición 2 y las resistencias empezarán a calentar el agua de las calderas.

Espere hasta alcanzar la presión de trabajo. El piloto verde (14) se apagará. El manómetro de la presión de caldera indicará la presión de trabajo deseado (0,08MPa-0,1MPa). En el caso de la máquina Iberital Expression Two la presión de trabajo deseada es de (0,1-0,12MPa).

### 2.2.2. Maquinas portátiles (Iberital l'Anna Handy)

a) Llene el depósito de agua con 3 litros de agua.
b) Conecte la máquina a la red eléctrica.
c) Sitúe el interruptor (12) en la posición 1. Se iluminará el piloto rojo (13). Se procederá al llenado automático de la caldera.
d) Sitúe el interruptor (12) en la posición 2. Se iluminará el piloto verde (14).

Espere unos 10 minutos hasta alcanzar la presión de trabajo, indicada por el tramo verde del manómetro (10,11). El piloto verde (13) se apagará.

**Advertencias generales:** *Se recomienda que, una vez alcanzada la temperatura de trabajo, se haga circular agua por los grupos durante unos instantes para inducir la corriente termosifónica y así el sistema adquiera la temperatura idónea para comenzar a trabajar.*

*También es de suma importancia que los cuerpos portafiltros se encuentren colocados en los grupos ya que así, el metal del portafiltros también obtendrá la temperatura necesaria para posteriormente erogar los primeros cafés correctamente.*

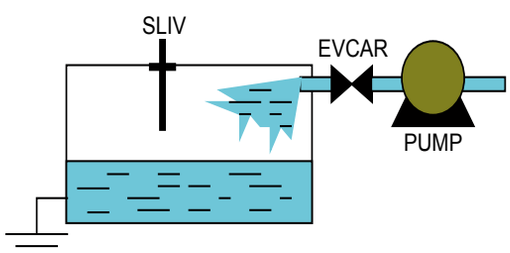
*Cuando accionamos el interruptor general, es totalmente necesario haber pasado por la posición 1 antes de pasar a la posición 2.*

*Mientras la máquina no tiene presión en la caldera o lo que es lo mismo, aún no está caliente, no accionar el pulsador del agua caliente. En caso de pulsarse se obtendría agua fría.*

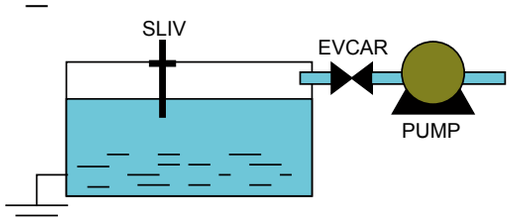
## 2.3.- FUNCIONAMIENTO DE LA DOSIFICACIÓN

Es importante recordar que a las botoneras y centralitas les llega señal en las dos posiciones de alimentación del interruptor general de la máquina.

En la primera posición del interruptor actuará sólo la carga de agua automática, pero no la resistencia.




En la segunda posición del interruptor le llega señal al contactor (opcional) y este permite calentar la máquina y efectuar erogaciones de café. Siendo recomendable realizarlo cuando la máquina esté caliente y haya alcanzado la presión de trabajo de la/s calera/s, indicado por el tramo verde del manómetro (11), y/o mostrada en display si la máquina dispone de él.



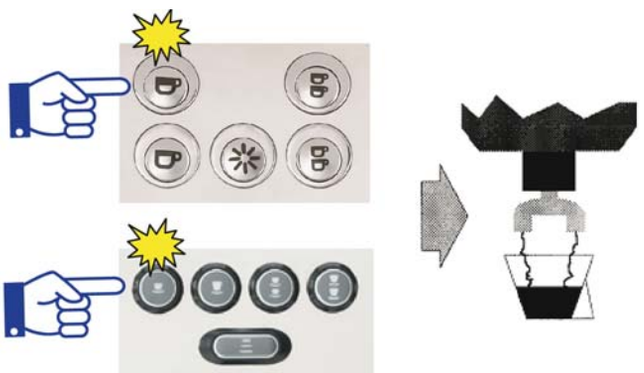

### 2.3.1. Programación de las dosis de las centralitas (No disponible en las versiones semiautomáticas)

Para programar las dosis se debe pulsar el continuo durante 5 segundos en la botonera izquierda (grupo 1), y se iluminará el led de café continuo (*).

**NOTA**: Si ya se ha entrado en programación y no se pulsa ningún botón de dosis en 30 segundos, la botonera pasará a estar en posición de trabajo, por lo que se tendrá que volver a repetir el paso anterior de inicio de programación.

En este momento se puede iniciar la programación en las cuatro selecciones de café. Cuando la medida de la cantidad de café sea la elegida, pulsar nuevamente la selección que se haya elegido y parará la dosis. La misma operación se ha de seguir con todos los botones.

Efectuando este proceso quedarán programados todos los grupos automáticamente.



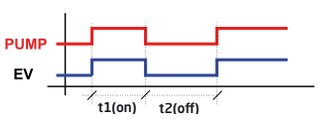
Las selecciones ya programadas, aparecerán con los led's apagados. Aun asi, se puede volver a modificar sus dosis de la misma manera arriba indicada.

Si durante las programaciones de las dosis, el led de la selección que se esté programando parpadea, significa que el contador volumétrico no está enviando los impulsos a la centralita, con lo cual, no entrará en la programación. Se recomienda revisar los contadores volumétricos.

**NOTA**: Si su máquina dispone de Display, puede seguir por pantalla las indicaciones que se le van mostrando (ver apartado funcionamiento del Display).

### 2.3.2. Programación de pre-infusión electrónica (no disponible en todos los modelos)

La centralita contiene una función llamada pre-infusión. La pre-infusión puede ser habilitada o deshabilitada. Si su máquina dispone de Display podrá realizar esta acción mediante opción en el Display, si no dispone de este, esta función se realiza de la siguiente manera:




Para **habilitar la pre-infusión,** apagar el interruptor general de la máquina y pulsar el pulsador *1 café corto*, mantenerlo pulsado y situar el interruptor general de la máquina en la posición 1 o 2, es indistinto, y se iluminará el led del *1 café corto*.

Dejar de pulsarlo y situar el interruptor a cero (OFF) y volver a situarlo en la posición de trabajo (en la posición 2).

Para **deshabilitar la pre-infusión,** situar el interruptor general de la máquina a cero (OFF) y pulsar el pulsador *1 café largo*, mantenerlo pulsado y situar el interruptor general en la posición 1 o 2, es indistinto, se iluminará el led de *1 café largo*.

Dejar de pulsarlo y situar el interruptor de la máquina a cero (OFF) y volver a situarlo en la posición 2 de trabajo.

### 2.3.3. Señales de alarma

#### A. EXCESO DE TIEMPO DE CARGA DE AGUA CALDERA

La centralita posee un tiempo de espera mientras la caldera se llena de agua.

Si la sonda de nivel no está cubierta de agua en el tiempo de 1 minuto, el control de seguridad de la centralita interrumpe la carga de agua junto con el motor.

La señal de alarma que indica la centralita son los cinco leds parpadeantes simultáneamente.

Esta señal de alarma puede venir precedida de falta de alimentación de agua a la máquina, obstrucción de los pasos de entrada o alguna deficiencia de la centralita de manera que ésta no le manda señal para la carga de agua automática.

**Advertencia:** *Esta señal de alarma se activa siempre durante el proceso de carga cuando se procede a la instalación de la máquina. Ello es debido a que se tarda más de 1 minuto en llenar la caldera. Cuando esto ocurre, se posiciona el interruptor a cero y se vuelve a poner en la posición de carga para que se continúe llenando la caldera.*

#### B. FALTA DE IMPULSOS DEL CONTADOR VOLUMÉTRICO (5 segundos)

Si durante la erogación se produce una falta de impulsos por parte del contador, la centralita lo detecta, el led de la selección que en ese momento esté trabajando se ilumina y parpadea y la erogación no para.

Esta señal de alarma viene producida por una derivación de la señal de la tapa del contador o bien por un mal conexionado y como último por un fallo interno de la centralita. Póngase en contacto con su servicio post venta.

#### C. EXCESO DE EROGACIÓN DEL CONTADOR VOLUMÉTRICO

Si el tiempo de erogación de café se prolonga más de 2 minutos la centralita detecta un exceso en el tiempo normal de erogación del café.

Esta interrumpe automáticamente la erogación y el led de la selección elegida permanece parpadeando.

Esta señal de alarma se debe a una obstrucción del paso del agua con lo cual, la centralita recibe los impulsos más lentos y prolongados en el tiempo normal de erogación, o bien, porque el café esta molido muy fino o la pastilla tiene excesivo gramaje, con lo cual el agua no circula con la fluidez adecuada.

#### D. INDICADORES DE NIVEL DE DEPÓSITO (solo Iberital l'Anna Handy)

Esta máquina dispone de un sistema de indicación de niveles tanto de mínimo como de máximo que funcionan como se detalla a continuación:

***Nivel Mínimo*** – Cuando el depósito de agua llega a su nivel mínimo, la centralita corta el paso de corriente a la botonera y a la resistencia, para evitar daños tanto en la resistencia como en la bomba por falta de agua. En ese instante, los leds de la botonera comienzan a parpadear, indicando al usuario que debe llenar el depósito.

Cuando comenzamos a llenar manualmente el depósito y el agua cubre la sonda del nivel mínimo, los leds se apagan y la centralita vuelve a dar paso de corriente a la resistencia y a la bomba.

***Nivel Máximo*** – Cuando procedemos al llenado manual del depósito de agua y llegamos a su nivel máximo el led del pulsador continuo se enciende indicándonos que hemos de parar de introducir agua en el depósito. Este led permanecerá encendido hasta que el nivel de agua baje por debajo de la sonda de nivel máximo.

**ADVERTENCIA GENERAL**: Si su máquina dispone de Display, se le mostrará en la pantalla la alarma petinente, en función de incidencia que presenta (ver apartado funcionamiento del Display).

### 2.3.4. Programación de agua caliente (solo disponible en modelos New Iberital e Iberital Expression Two)

Entrar en programación, pulsando el botón "continuo" durante 5 segundos en la botonera del grupo 1 (izquierda); se iluminará el LED del "continuo".

- ***En el caso de haber seleccionado la opción de "NO" TE MEZCLADO en el display o en máquinas sin display:***

  - Pulse el botón de agua caliente. En este momento le empezará a salir agua caliente de la caldera.
  - Cuando haya obtenido la dosis deseada, vuelva a presionar el botón de agua caliente.
  - La programación del agua caliente ha quedado realizada.

- ***En el caso de haber seleccionado la opción de TE MEZCLADO en el display (versiones sin display no disponible):***

  - Pulse el botón de agua caliente. En este momento le empezará a salir agua mezclada (caliente / fría).
  - Pulse el botón de agua caliente. En este momento le empezará a salir agua caliente de la caldera.
  - Cuando haya obtenido la dosis final (1ª pulsación + 2ª pulsación), vuelva a presionar el botón del agua caliente.
  - La programación final del agua caliente ha quedado realizada.

***NOTA (versiones con display y electroválvula de miscelánea)****: Al mismo tiempo, disponemos de un regulador manual localizado al lado de la electroválvula de mezcla de agua.*

## 2.4.- SALIDA DE AGUA CALIENTE

Sitúe la taza o cualquier otro receptáculo bajo la salida del agua caliente (8). Accione el mando del agua caliente (18) para iniciar la alimentación de agua y ciérrelo para detenerla, o pulse el botón de erogación de agua caliente si su máquina dispone de él.

## 2.5.- SALIDA DE VAPOR

a) Oriente la salida del vapor (9) hacia la bandeja (15).
b) Abra el grifo de vapor (7), para descargar los condensados hasta que salga vapor libre de gotas de agua.
c) Sitúe la salida de vapor (9) dentro del recipiente de líquido que se desea calentar. Accionar el control (7) para liberar el vapor. Para obtener un cappuccino espumoso mantenga el eyector de vapor cerca de la superficie de la leche. Esto creará abundante espuma / crema.
d) Cuando el líquido haya alcanzado la temperatura deseada, cierre el grifo de vapor.
e) Desplace el recipiente con el líquido, liberando la salida del vapor (9), orientándola hacia la bandeja (15).
f) Abra durante unos instantes el grifo del vapor (7), para descargar los residuos adheridos a la salida de vapor (9). Limpie la salida de vapor (9) con un trapo o una esponja húmeda.

## 2.6.- OPERACIONES DE LIMPIEZA DIARIA

### 2.6.1. Limpieza de los filtros y portafiltros

Enjuagar los filtros y portafiltros en agua caliente. Durante la noche, dejarlos en agua inicialmente caliente para disolver la grasa depositada por el café.

### 2.6.2. Limpieza de los grupos

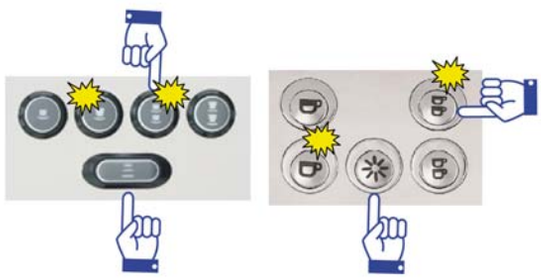
- ***Máquinas sin display***

a) Sustituir el filtro normal (21c) o (21d) por el filtro de limpieza (ciego) (21e).
b) Poner dos cucharadas de detergente (Especial para la limpieza de grupos) en el filtro de limpieza (21e).
c) Encajar el portafiltros en el grupo erogador.
d) Presionar el botón de erogación continua y dejar funcionando durante 20 segundos.

e) Detener la erogación presionando de nuevo el botón; durante la descompresión de la unidad, el agua caliente y el detergente limpiaran el interior del grupo erogador.
f) Repetir el punto (e) varias veces.
g) Enjuagar la unidad y sin el portafiltros colocado pulsar cualquier botón de erogación para eliminar cualquier residuo de detergente.

- ***Máquinas con display (lavado automático):***

Cuando la máquina de café esté en la posición de trabajo (interruptor general en la posición 2 y caliente). Presionar (en cualquiera de las botoneras de cada grupo) el botón "continuo" y el botón de "2 cafés cortos" al mismo tiempo; los LEDS de "1 café largo" y "2 cafés cortos" se encenderán.



Y el display mostrará:

A continuación, la máquina realizara 7 veces seguidas el ciclo de:

- 15 segundos erogando
- 2 segundos en reposo

Al final del "ciclo de lavado", la máquina volverá al MENÚ inicial.

El procedimiento del "ciclo de lavado" se puede realizar en todos los grupos a la vez.

### 2.6.3. Limpieza exterior de la máquina

Los paneles exteriores de la máquina deben limpiarse con agua jabonosa caliente (no hirviendo) y enjuagar completamente usando una prenda suave o una esponja. No usar substancias abrasivas, ya que se pueden rayar los paneles.

## 2.7.- CAMBIO DEL AGUA DE LA CALDERA

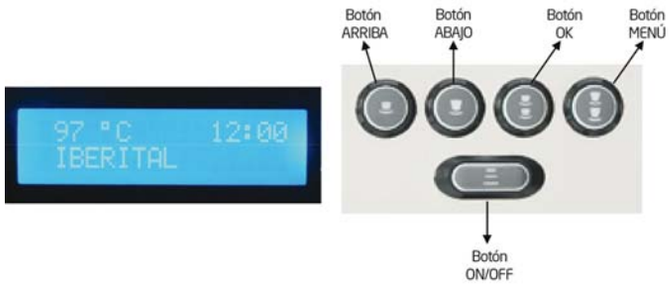
- Desconecte la máquina situando el interruptor de tres posiciones (12) en la posición off.
- Abrir los controles de vapor (7) hasta que no salga vapor. (Usar las salidas de vapor (9) con cuidado, ya que durante el funcionamiento normal están extremadamente calientes).
- Cerrar los controles de vapor (7).
- Abrir la válvula de drenaje (26) hasta el completo vaciado de la caldera.
- Cerrar la válvula de drenaje (26).
- Conectar la máquina, situando el interruptor (12) en la posición 1 (o el interruptor (23) en ON) y esperar hasta que el control automático finalice el llenado de la caldera con agua de la red.

## 2.8.- DESCALCIFICADOR DE AGUA (NO INCLUIDO)

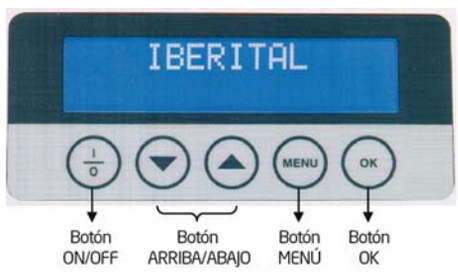
El descalcificador extrae el calcio del agua de alimentación, evitando la formación de depósitos e incrustaciones. El descalcificador se degrada con el uso continuado y debe ser regenerado periódicamente. La regeneración es el proceso por el que se devuelve el descalcificador a su estado original. La presencia de incrustaciones en la caldera debidas a la ausencia de regeneraciones anula cualquier garantía por parte del fabricante. (El descalcificador no está incluido).

## 2.9.- FUNCIONAMIENTO DEL DISPLAY (OPCIONAL)

### 2.9.1. Display de máquina Iberital Intenz




### 2.9.2. Display de máquina New Iberital / Iberital Expression Two (caldera para la preparación de café)




### 2.9.3. Características de los displays

Ambas versiones de display tiene dos líneas de 16 caracteres cada una.

**NOTA:** Los menús y forma de navegación entre ambos displays es el mismo. En el caso de las máquinas Iberital Intenz se navegar por los menús mediante la botonera de erogación de café, mientras que en el caso de las máquinas New Iberital y Iberital Expression Two, se realiza mediante lo botones del propio display. (Ver equivalencias entre teclados apartados 2.9.1 y 2.9.2).

- ***Posición OFF:***
  - ***Máquina Iberital Intenz:*** Para poner posición **OFF*:*** Cuando el display está en la posición **OFF*,*** visualiza OFF y la hora. Para acceder al modo **OFF,** presione la tecla de **CONTINUO de la botonera de la izquierda** y, manteniéndola pulsada, pulse la tecla de **UN CAFÉ CORTO de la botonera de la izquierda** inmediatamente después.
  - ***Máquinas New Iberital/Iberital Expression Two:*** Cuando el display está en la posición **OFF*,*** visualiza OFF y la hora. Para acceder al modo **OFF** presione la tecla **I/O.**

| | |
|---|---|
| **OFF** | **hh:mm** |

- ***Posición ON:***
  - ***Máquina Iberital Intenz:*** Para poner posición **ON*:*** Presione la tecla de **CONTINUO** y el display mostrará la **temperatura de la caldera ºC** (Si la máquina monta sonda de temperatura), la **hora** y el **nombre grabado** para que aparezca en el display.
  - ***Máquinas New Iberital/Iberital Expression Two:*** Presione la tecla **I/O** y el display mostrará la temperatura de la caldera **ºC*,*** la **hora** y el **nombre grabado.**

| | |
|---|---|
| **xxxºC** | **hh:mm** |

**Display MENÚ Usuario**: Cuando el interruptor de la máquina de café está en la posición **2** y el display en la posición **ON** (en la pantalla se muestra el nombre grabado), entonces presionar la tecla de **MENÚ O DOS CAFÉS LARGOS de la botonera de la izquierda** (en función del display utilizado) durante al menos 5 segundos y se entrará en la programación nivel de Usuario.

**Display MENÚ Técnico**: Cuando el interruptor de la máquina de café está en la posición **2** y el display en la posición **OFF** (en la pantalla se muestra la palabra OFF) entonces presionar la tecla de **MENÚ O DOS CAFÉS LARGOS de la botonera de la izquierda** (en función del display utilizado) durante unos 10 segundos y se entrará en la programación nivel Técnico.

**IMPORTANTE:** Una vez dentro del **MENÚ**, presionando la tecla de **MENÚ O CONTINUO de la botonera izquierda** (en función del display utilizado) irá avanzando sobre las funciones del display. Presionando la tecla **OK o DOS CAFÉS CORTOS** (en función del display utilizado) confirmará la entrada en esa función y a la vez le servirá para confirmar los cambios.

Para cambiar dentro de las funciones, la tecla **ARRIBA o UN CAFÉ CORTO** servirá para incrementar una opción y la tecla **ABAJO o de UN CAFÉ LARGO** (en función del display utilizado) servirá para decrementar una opción. (Ver imagen de apartado 2.9.1 y 2.9.2).

### 2.9.4. Display menú usuario.

- ***Programación de la* HORA *y* ENCENDIDO/APAGADO *semanal de la máquina:***

Cuando aparezca la palabra **SET RELOJ** confirme la selección presionando la tecla **OK**. *Es muy importante la programación de la Hora y el Día de la semana, porqué esta información será utilizada por la centralita para el encendido y apagado semanal de la máquina.*

HH: Hora
hh: Minutos
xxxxxxx: Día de la semana

Presione las teclas SUBIR/BAJAR para cambiar la **HORA** y confirme OK para pasar a modificar los **MINUTOS** y el día de la semana. Después de confirmar el día de la semana, entrará automáticamente en la programación del ENCENDIDO/APAGADO semanal.

AAA: ON (Encendido)
OFF (Apagado)
hh: Hora de encendido/apagado
mm: Minutos de encendido/apagado

Presionando las teclas SUBIR/BAJAR variará la **HORA** hasta encontrar la hora deseada y entonces deberá presionar la tecla **OK** para confirmar la selección y pasar a la opción de los **MINUTOS** (mm), realizando la misma operación cuando aparezca la palabra **OFF** (apagado) y el día de descanso.

**IMPORTANTE**: Para que la máquina no se encienda automáticamente, poner **(--)** guiones en la selección de la **HORA** (hh.mm) de **ON** (encendido) y **OFF** (apagado) y día de descanso.

- Visualización de los contadores:

En este apartado podremos leer todos los consumos realizados.

- Presione la tecla **OK** para entrar y el display mostrará:

mostrando el Nº de litros de agua consumidos hasta el momento.

- Presionando la tecla **MENÚ** el display mostrará:

| **Servicio** |
|---|
| XXXXXX |

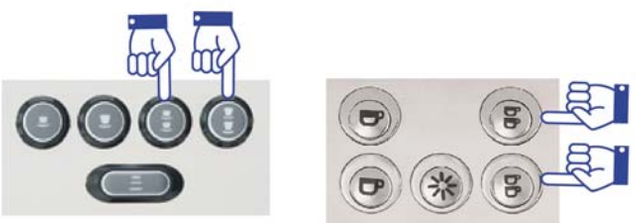
mostrando el Nº de ciclos hasta el momento. (Pulsaciones en cualquiera de las selecciones de dosis).

- Presionando la tecla **MENÚ** el display mostrará:

| **Total cafés** |
|---|
| XXXXXX |

mostrando el Nº total de cafés erogados hasta el momento.

**IMPORTANTE**: Para borrar el número total de cafés y dejar los contadores a cero de "TOTAL CAFÉS", presionar a la vez las teclas de "2 café largo y 2 café corto" del GRUPO 1 (de la izquierda).



y a continuación el display mostrará:

| **Total cafés** |
|---|
| Total reset |

***NOTA:*** *El borrado del contador total de cafés no borra la lectura de litros de agua consumidos. Para eliminar la alarma de CAMBIO/REGENERACIÓN DEPURADOR por los litros de agua consumidos, ver el apartado de ALARMA CAMBIO/REGENERACIÓN FILTRO DE AGUA.*

- Presionando la tecla **MENÚ** el display mostrará:

| **zzzzz GR:** |
|---|
| XXXXXX |

zzzzz: 1 espresso, 1 café, etc.
GR: Grupo 1/2/3
xxxxx: Nº de cafés

mostrando la cantidad de cafés por dosis y por grupo.
Si continuamos presionando la tecla **MENÚ** mostrará todos los números de café por selección.

***ATENCIÓN:*** *El contador individual por tipo de dosis de cafés (1 espresso, 1 café, etc.) no puede ser borrado.*

### 2.9.5. Display menú técnico

Recuerde que para entrar en el **MENÚ Técnico** debe tener el display en la posición **OFF** (el display mostrará la palabra OFF). Si está en la posición **ON** (el display muestra el nombre grabado), para acceder al modo **OFF,** presione la tecla **I/O (ON/OFF) o CONTINUO de la botonera de la izquierda** y, manteniéndola pulsada, pulse la tecla de **DOS CAFÉS CORTOS de la botonera de la izquierda** inmediatamente después (en función del display utilizado).

Una vez en el modo OFF, para acceder al menú técnico debe presionar la tecla de **CONTINUO de la botonera de la izquierda o la tecla MENÚ** durante unos 10-15 segundos (en función del display utilizado) y se entrará en la programación nivel Técnico.

- La primera opción que le aparecerá es:

| **Lengua** |
|---|
| XXXXXX |

Dónde podrá seleccionar el idioma (inglés, francés, alemán, español) mediante las teclas SUBIR/BAJAR. Una vez seleccionado el idioma que se desea, presione la tecla de **MENÚ** y pasará a la siguiente opción:

| **Visualizar Temperatura / Hora** |
|---|
| DESHABILITADO/HABILITADO |

El display visualizará la posibilidad de mostrar en posición de reposo de la máquina, la **HORA** y la **TEMPERATURA** en la línea superior del display.

Con las teclas SUBIR/BAJAR seleccionaremos el "**HABILITADO**" o el "**DESHABILITADO**" de esta opción.

- ***En el caso de seleccionar "HABILITADO" presionamos la tecla MENÚ para pasar a la siguiente opción:***

| **Nombre 2** |
|---|
| XXXXXX |

Nos aparecerá en el display el nombre 2 (línea inferior del display) dónde el cursor está situado en la posición 1 (de los 16 caracteres que tiene la línea). Con las teclas SUBIR/BAJAR podremos seleccionar el carácter alfanumérico deseado (ESPACIO EN BLANCO! " # $ % &...).

Presionando la tecla **OK** confirmar este carácter y pasar al carácter siguiente.

Continuar este procedimiento hasta que hayamos terminado con todos los caracteres de la línea.

Una vez terminado este procedimiento, presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

| **Rotación linea 2** |
|---|
| DESHABILITADO/HABILITADO |

El display mostrará la opción de que el nombre de la Línea 2 se mueva por el display o que permanezca estático; con las teclas SUBIR/BAJAR seleccionar "**HABILITADO**" o "**DESHABILITADO**" y presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

- ***En el caso de seleccionar "DESHABILITADO" presionamos la tecla MENÚ para pasar a la siguiente opción:***

| **Nombre 1** |
|---|
| XXXXXX |

dónde podremos programar el nombre que aparecerá en la Línea 1 (superior) del display, situándose el cursor en la posición 1 (de los 16 caracteres disponibles que tiene cada línea), con las teclas "+" "-" seleccionar los diferentes caracteres alfanuméricos (ESPACIO EN BLANCO! " # $ % &...). Después de encontrar el carácter deseado, presionar la tecla **OK** para confirmar y pasar al carácter siguiente. Continuar el proceso hasta terminar todos los caracteres.

Una vez terminado este procedimiento, presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

| **Rotación linea 1** |
|---|
| DESHABILITADO/HABILITADO |

El display mostrará la opción de que el nombre de la Línea 1 se mueva por el display o que permanezca estático; con las teclas SUBIR/BAJAR seleccionar "**HABILITADO**" o "**DESHABILITADO**" y presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

| **Nombre 2** |
|---|
| XXXXXX |

Dónde podremos programar el nombre que aparecerá en la Línea 2 (inferior) del display, situándose el cursor en la posición 1 (de los 16 caracteres disponibles que tiene cada línea), con las teclas SUBIR/BAJAR seleccionar los diferentes caracteres alfanuméricos (ESPACIO EN BLANCO! " # $ % &...). Después de encontrar el carácter deseado,

presionar la tecla **OK** para confirmar y pasar al carácter siguiente. Continuar el proceso hasta terminar todos los caracteres.

Una vez terminado este procedimiento, presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

**Rotación linea 2**
DESHABILITADO/HABILITADO

El display mostrará la opción de que el nombre de la Línea 2 se mueva por el display o que permanezca estático; con las teclas SUBIR/BAJAR seleccionar "**HABILITADO**" o "**DESHABILITADO**" y presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

**Función Chrono**
DESHABILITADO/HABILITADO

El display mostrará la "FUNCIÓN CRONO" (tiempo de erogación por grupo), con las teclas SUBIR/BAJAR para seleccionar DESHABILITAR / HABILITAR la función.

El tiempo de erogación aparecerá cada vez que realicemos un café; si se DESHABILITA aparecerá la opción seleccionada en el display.

Una vez terminado este procedimiento, presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

**Programación dosis**
DESHABILITADO/HABILITADO

El display mostrará la programación de dosis. Si está HABILITADA podrá programar dosis en las distintas opciones (1 café corto, 1 café largo, etc.); Si está DESHABILITADA no podrá programar las dosis y permanecerán siempre las dosis grabadas antes de esta selección.

Presionar las teclas SUBIR/BAJAR para HABILITAR / DESHABILITAR la programación de dosis.

Una vez terminado este procedimiento, presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

**Tecla continuo**
DESHABILITADO/HABILITADO

El display mostrará la programación del "CONTINUO". La dosis "CONTINUO" solo funcionará si está HABILITADA.

Una vez terminado este procedimiento, presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

**Te mezclado**
SI/NO

El display mostrará la posibilidad de que el agua para Té "TE MEZCLADO" sea agua caliente sola (opción NO), o sea agua caliente mezclada con agua fría (opción SI).

Una vez terminado este procedimiento, presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

**Grifo vapor Gr.**
0/1/2

OPCIÓN NO DISPONIBLE

** La opción "GRIFO VAPOR" NO ESTÁ DISPONIBLE y siempre saldrá de fábrica como "0" (NO DISPONIBLE).*

Una vez terminado este procedimiento, presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

**Pre-infusión**
DESHABILITADO/HABILITADO

El display mostrará la posibilidad de HABILITAR o DESHABILITAR la opción de "PRE-INFUSIÓN" mediante las teclas SUBIR/BAJAR. HABILITANDO la función de "PRE-INFUSIÓN" y presionando la tecla **MENÚ** el display mostrará:

**Pre-inf. ON**
1 espresso xxxx seg

El display mostrará la opción del tiempo de "PRE-INFUSIÓN ON" (encendido) para cada selección de café (1 espresso, 1 café, etc.) Presionando las teclas SUBIR/BAJAR seleccionaremos el tiempo en segundos que deseemos (de 0,1 seg.- hasta 5 seg. en saltos de 0,1 seg.). Presionar la tecla **MENÚ** para pasar a seleccionar los tiempos "ON" del resto de selecciones.

Una vez terminado este procedimiento, presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

**Pre-inf. OFF**
1 espresso xxxx seg

El display mostrará la opción del tiempo "OFF" (apagado) de la "PRE-INFUSIÓN" para cada selección de café (1 espresso, 1 café, etc.). Presionando las teclas SUBIR/BAJAR seleccionaremos el tiempo en segundos que deseemos (de 0,1 seg.- hasta 5 seg. en saltos de 0,1 seg.). Presionar la tecla **MENÚ** para pasar a seleccionar los tiempos "ON" del resto de selecciones.

Una vez terminado este procedimiento, presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

**Sensibilidad**
BAJA/MEDIA/ALTA

El display mostrará la "SENSIBILIDAD DE LA SONDA" del nivel de agua de la caldera. Presionando las teclas SUBIR/BAJAR seleccionará la sensibilidad baja 150KΩ / media 400KΩ / alta1 MΩ.

Una vez terminado este procedimiento, presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

**Ciclos Mantenimiento**
xxxxxxx

El display mostrará la opción de "CICLO MANTENIMIENTO" cuando la máquina llega al número de ciclos que le hemos seleccionado. Nos avisará con una alarma visual en el display. Presionando las teclas SUBIR/BAJAR seleccionará el número de ciclos.

Una vez terminado este procedimiento, presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

**Calefacción**
xxxxxxx

Xxxxxxx { PRESSURE SWITCH / ON / OFF / PID

El display mostrará la opción del sistema de control de calentamiento de la máquina.

Presionando las teclas SUBIR/BAJAR podrá seleccionar "**Pressure Switch"**, "**On / off"** o **"PID"** y confirmar con la tecla **OK.**

- **Pressure Switch:** Control de la temperatura de la caldera por presostato de presión.

> ***IMPORTANTE****: CUALQUIER MODELO DE MÁQUINA CON DOS CALDERAS* ***NUNCA*** *DEBE TENER LA OPCIÓN* ***"Pressure Switch"*** *SELECCIONADA, PUÉS LA MÁQUINA FUNCIONA CON SONDA DE TEMPERATURA PARA CONTROLAR LA TEMPERATURA DE LA CALDERA DE CAFÉ.*

- **On / off**: Control de la temperatura de la caldera de café por sonda de temperatura con histéresis (intervalo de oscilación de la temperatura de la caldera) de 0,5ºC, 1ºC o 2ºC.
- **PID**: Control de la temperatura de la caldera de café por sonda de temperatura, con variación de un algoritmo de tres constantes Kp, Ki, Kd. (RECOMENDADO POR EL FABRICANTE).

> ***IMPORTANTE****: CUALQUIER MODELO DE MÁQUINA CON CALDERA SIMPLE* ***NUNCA*** *DEBE TENER LAS OPCIONES* ***"On / Off" o "PID"*** *SELECCIONADAS.*

En esta posición, la máquina controlará la temperatura según el régimen de trabajo de la misma, adaptándose en cada momento a las condiciones de contorno internas y externas.

Los valores de estas constantes dependerán de la potencia de la resistencia, del tamaño de la caldera y del grado de dispersión de calor de la caldera.

**ADVERTENCIA:** Para el buen funcionamiento de la máquina, no se deben cambiar los valores de dichas constantes.

> ***IMPORTANTE**: CUALQUIER MODELO DE MÁQUINA CON DOS CALDERAS **NUNCA** DEBE TENER LA OPCIÓN **"Pressure Switch"**, PUÉS LA MÁQUINA FUNCIONA CON SONDA DE TEMPERATURA PARA CONTROLAR LA TEMPERATURA DE LA CALDERA DE CAFÉ.*

- En el caso de seleccionar "**On / off**" presionar la tecla **OK** para confirmar, y el display mostrará:

| **Temperatura** |
|---|
| ºC / ºF |

con las teclas SUBIR/BAJAR podrá seleccionar el tipo de unidad de medida de la temperatura en grados Celsius (**ºC**) o en grados Fahenheit (**ºF**).

Confirmar con la tecla **OK** y seguidamente el display mostrará:

| **Histe. Temp.** |
|---|
| xxxxxxx |

Xxxxxxx { 0,5ºC / 1ºC / 2ºC } { 1ºF / 2ºF / 4ºF }

Presionando las teclas SUBIR/BAJAR seleccionaremos la histéresis deseada (variación en grados de la temperatura de la caldera determinada).

Confirmar la selección presionando la tecla **OK** y seguidamente el display mostrará:

| **Temperatura caldera** |
|---|
| xxx ºC / xxxx ºF |

Presionando las teclas SUBIR/BAJAR seleccionaremos la temperatura deseada de la caldera, y confirmar la selección presionando la tecla **OK**.

- En el caso de seleccionar "**PID"** presionar la tecla **OK** para confirmar, y el display mostrará:

| **ºC / ºF** |
|---|

Con las teclas SUBIR/BAJAR podrá seleccionar el tipo de unidad de medida de la temperatura en grados Celsius (**ºC**) o en grados Fahenheit (**ºF**).

Confirmar con la tecla **OK** y seguidamente el display mostrará:

| **Temperatura caldera** |
|---|
| xxx ºC / xxxx ºF |

Presionando las teclas SUBIR/BAJAR seleccionaremos la temperatura deseada de la caldera, y confirmaremos la selección presionando la tecla **OK**.

Seguidamente el display mostrará:

| **KP KI KD** |
|---|
| xxx xxx xxx |

Con las teclas SUBIR/BAJAR podrá seleccionar el valor de cada una de las constantes y confirmar presionando la tecla **OK.** (SE RECOMIENDA DEJAR LOS VALORES ESTABLECIDOS POR EL FABRICANTE).

Seguidamente el display mostrará:

| **Regulación PID** |
|---|

Temperatura de regulación inicial del algoritmo de las tres constantes. (Puede tener el valor de "2 ºC / Hasta 20 ºC" o "3 ºF / Hasta 36 ºF"). (SE RECOMIENDA DEJAR LA TEMPERATURA ESTABLECIDA POR EL FABRICANTE).

Presionando las teclas SUBIR/BAJAR para seleccionar la temperatura deseada, y confirmar con la tecla **OK**.

Una vez terminado este procedimiento, presionar la tecla **MENÚ** para pasar a la opción siguiente:

| **Filtro agua**<br>XXXXXXX |
|---|

El display mostrará la opción de "FILTRO AGUA" dónde se selecciona el número de litros de agua consumidos a los que queremos que nos salte la ALARMA DE CAMBIO / REGENERACIÓN del depurador de agua. Presionando las teclas SUBIR/BAJAR podremos seleccionar la cantidad de litros de agua.

***ATENCIÓN:*** *Si dejamos la cantidad de litros a cero "0" se deshabilita esta opción.*

Finalmente, presionando la tecla **MENÚ** finalizaremos el **MENÚ TÉCNICO.**

| **Off hh.mm** |
|---|

## 2.10.- SEÑALES DE ALARMA DEL DISPLAY

### A. TIEMPO MÁXIMO DE CARGA DE AGUA EN LA CALDERA

Cuando sobrepasa el tiempo determinado por el fabricante, el display nos mostrará:

| **Alarma time-out**<br>Llenado caldera |
|---|

a la vez que los LEDS de los botones empezarán a parpadear.

Para anular la alarma, deberá poner el interruptor general en 0 y seguidamente en 1.

### B. TEMPERATURA MÁXIMA DE LA CALDERA

El display mostrará la alarma de temperatura de la caldera cuando ésta supere los 140 ºC durante más de 5 segundos.

| **Alarma**<br>Temperat. caldera |
|---|

La alarma desaparecerá cuando la temperatura de la caldera vuelva a sus valores normales.

### C. SONDA DE TEMPERATURA INTERRUMPIDA

- ***Cuando la sonda detecta una temperatura de 0º durante 5 segundos, los LEDS de las Botoneras parpadearán y el display mostrará:***

| **Sonda Interrump.** |
|---|

La alarma desaparecerá cuando la temperatura de la caldera sea aceptable.

- ***En el caso de reemplazo de la centralita, en una máquina con display y presostato, se mostrará:***

| **Sonda Interrump.** |
|---|

esta situación viene determinada por una incorrecta selección en el menú de calefacción (reprogramar centralita). (VER PROGRAMACIÓN EN APARTADO 2.9.5, OPCIÓN DE MENÚ CALEFACCIÓN).

Para eliminar esta alarma:

Mantenga presionada la tecla **MENÚ** hasta visualizar (Aunque le aparezca el mensaje de "Sonda Interump." No deje de presionar la tecla "**MENU**"):

| **Lengua**<br>xxxxxx |
|---|

presione la tecla de **MENÚ** repetidamente y pasará por diversas opciones hasta visualizar en el display:

| **Te mezclado**<br>SI/NO |
|---|

Es necesario que el valor que muestra el display sea **"NO",** si fuese necesario cambie el valor presionando las teclas SUBIR/BAJAR.

Confirmar pulsando la tecla **OK**.

Siga presione la tecla de **MENÚ** repetidamente hasta visualizar en el display:

| **Calefacción**<br>xxxxxxx |
|---|

Xxxxxxx { Pressure Switch / On / off / PID

Es necesario que el valor que muestra el display sea **"Pressure Switch",** si fuese necesario cambie el valor presionando las teclas SUBIR/BAJAR.

Confirmar pulsando la tecla **OK**.

Pulsar la tecla de **MENÚ** varias veces hasta que el display muestre el mensaje "OFF".

Pulsar la tecla "I/O" o tecla de "continuo", en función del modelo de máquina, para encender la máquina.

***ATENCIÓN:*** *Es totalmente necesario que los valores de los parámetros "TE MEZCLADO" y "CALEFACCIÓN" sean* **"NO"** *y* **"Pressure Switch"** *respectivamente, en el caso de que la máquina disponga de display y la temperatura de caldera sea controlada mediante presostato.*

### D. FALTA DE IMPULSOS DEL CONTADOR VOLUMÉTRICO

Cuando el contador volumétrico no dosifica bien o no le llegan los impulsos necesarios durante más de 5 segundos seguidos, el LED de la selección de dosis usada parpadeará y el display mostrará el contador volumétrico y el grupo.

| **Alarma**<br>ContadorVol. GR x |
|---|

Para eliminar esta alarma revise los contadores volumétricos; esta señal de alarma viene producida por una derivación de la señal de la tapa del contador o bien por un mal conexionado y como último por un fallo interno de la centralita.

También puede venir provocado por un tiempo anormalmente largo de erogación debido a que el agua no circula con la fluidez adecuada durante la erogación.

**E. CAMBIO / REGENERACIÓN filtro de agua**

Cuando se supera el número de litros de agua que hemos determinado en el MENÚ TÉCNICO, el display nos mostrará:

**Cambiar Filtro**
XXXXXXX

con el número de litros de agua que habían seleccionado para que saltara la alarma.

Para eliminar esta alarma, presionar los botones de dosis "2 café largo y 2 café corto" a la vez del GRUPO 1 (de la izquierda).

A continuación el display mostrará:

**Reset Filtro**

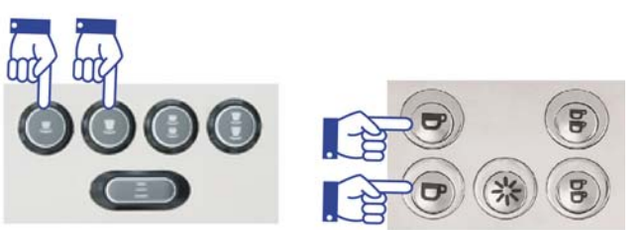
**F. ALARMA DE MANTENIMIENTO**

Cuando el display muestra:

**Service**

Significa que se ha superado el número de ciclos (dosis realizadas en todos los grupos de la máquina) que habíamos grabado en el MENÚ TÉCNICO).

Para eliminar esta alarma, presionar los botones de dosis "1 café largo y 1 café corto" a la vez del GRUPO 1 (de la izquierda).



A continuación el display mostrará:

**Service Reset**

**G. AVISO DE NIVEL MÍNIMO DE AGUA EN LA CALDERA**

En el momento que se enciende la máquina (posición 1 del interruptor general) comienza la carga de agua de la caldera.

- **EN EL CASO DE PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA**: Cuando la sonda de nivel mínimo no detecta la presencia de agua durante más de 6 segundos, desconectará la resistencia y la máquina no calentará; al mismo tiempo el display mostrará la señal de alarma:

**Caldera**
vacia

- **EN EL CASO DE ESTAR TRABAJANDO LA MÁQUINA** y la sonda de nivel mínimo no detecta la presencia de agua durante más de 3 segundos, desconectará la resistencia y la máquina no calentará.

Para ELIMINAR esta alarma se debe de llenar el agua de la caldera; la sonda de nivel mínimo después de detectar durante más de 3 segundos la presencia de agua, conectará la resistencia y la máquina volverá a calentar.

# 3.- INSTRUCCIONES PARA EL TÉCNICO

**ATENCIÓN:** ***Cuando retire las cubiertas de la máquina para repararla o para rearmar el botón de reset, recuerde que debe sellar los dos paneles laterales con silicona.***

## 3.1.- DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES INTERNOS

### 3.1.1. Máquina Iberital Intenz

a) Bomba + motor: Alimenta el sistema hidráulico.
b) Caldera:
- Doble caldera:
  - 2 grupos 3 litros (café) / 7 litros (vapor/agua caliente).
  - 3 grupos 4 litros (café) / 9 litros (vapor/agua caliente).
- Caldera simple:
  - 1 grupo 6 litros.
  - 2 grupos 10,5 litros o 14 litros.
  - 3 grupos 21 litros.

c) Válvula de seguridad en la caldera para vapor.
d) Válvula de eliminación de vacío en la caldera para vapor.
e) Resistencias de la caldera: calienta el agua caliente de las calderas.
f) Válvula de expansión / retención: controla la presión del sistema hidráulico.

### 3.1.2. Máquina Iberital l'Anna

a) Bomba.
b) Caldera:
- Caldera simple:
  - 1 grupo 6 litros.
  - 2 grupos 10,5 litros o 14 litros.

c) Válvula de seguridad.
d) Válvula de eliminación de vacío.
e) Resistencias de la caldera: calienta el agua de la caldera.
f) Presostato: Controla la presión de la caldera.
g) Válvula de expansión / retención: controla la presión del sistema hidráulico.

### 3.1.3. Máquina Iberital Junior

a) Bomba+ motor: Alimenta el sistema hidráulico.
b) Caldera:
- Caldera simple:
  - 2 grupos 10,5 litros.

c) Válvula de seguridad.
d) Válvula de eliminación de vacío.
e) Resistencias de la caldera: calienta el agua De la caldera.
f) Presostato: Controla la presión de la caldera.
g) Válvula de expansión / retención: controla la presión del sistema hidráulico.

### 3.1.4. Máquina Iberital IB7

a) Bomba+ motor: Alimenta el sistema hidráulico.
b) Caldera:
- Caldera simple:
  - 1 grupo 6 litros.
  - 2 grupos 10,5 litros.
  - 3 grupos 20 litros.

c) Válvula de seguridad.
d) Válvula de eliminación de vacío.
e) Resistencias de la caldera: calienta el agua de la caldera.
f) Presostato: Controla la presión de la caldera.
g) Válvula de expansión / retención: controla la presión del sistema hidráulico.

### 3.1.5. Máquina New Iberital

a) Bomba + motor: Alimenta el sistema hidráulico.
b) Caldera:
- Caldera simple
  - 2 grupos 10,5 litros o 14 litros.
  - 3 grupos 20 litros.

c) Válvula de seguridad.
d) Válvula de eliminación de vacío.
e) Resistencias de la caldera: calienta el agua de la caldera.
f) Presostato: Controla la presión de la caldera.
g) Válvula de expansión / retención: controla la presión del sistema hidráulico.

### 3.1.6. Máquina Iberital Expression Two

a) Bomba + motor: Alimenta el sistema hidráulico.
b) Caldera:
- Doble caldera:
  - 2 grupos 3 litros (café) / 7 litros (vapor/agua caliente).
  - 3 grupos 4 litros (café) / 9 litros (vapor/agua caliente).

c) Válvula de seguridad en la caldera para vapor.
d) Válvula de eliminación de vacío en la caldera para vapor.
e) Resistencias de la caldera: calienta el agua caliente de las calderas.
f) Válvula de expansión / retención: controla la presión del sistema hidráulico.

**NOTA:** En todas las máquinas existe un termostato de seguridad para el control eléctrico de la temperatura de las resistencias: este termostato limita la temperatura de las resistencias. Cuando la temperatura está por encima del nivel máximo, la alimentación eléctrica a las resistencias se detiene. Cuando esto ocurre, debe rearmarse el termostato pulsando el botón situado en el mismo, cuando la resistencia esté fría. (Se accede al termostato retirando el panel derecho de la máquina). En caso de máquinas con dos calderas; hay uno para cada resistencia.

**NOTA:** Todas las máquinas disponen de sensor de nivel en la caldera. En el caso de máquinas con dos calderas; el sensor está en la calera de vapor/agua caliente.

## 3.2.- CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE AGUA

**IMPORTANTE:** ***Este equipo ha de ser instalado de acuerdo con las regulaciones aplicables de origen federal, estatal o local.***

La máquina cuenta con una entrada de suministro de agua de 3/8"gas. Dicha entrada incorpora una llave de paso para abrir o cerrar el flujo de agua (opcional). Así mismo, se incluyen flexos. Para la correcta instalación, se tendrá que interconectar la llave de suministro de agua de la red y la entrada anteriormente mencionada en la máquina con alguno de estos flexos o similar.

## 3.3.- CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

**IMPORTANTE: Este equipo es de conexión fija a la red eléctrica.**

La máquina está equipada con resistencias y otros elementos eléctricos de **110V, 220V- 240V** dependiendo de la versión. Debe instalarse un interruptor, del calibre adecuado, entre la instalación fija y la máquina. El consumo eléctrico máximo está indicado en la placa de características.

El cable de tierra debe conectarse a una toma de tierra eficiente.

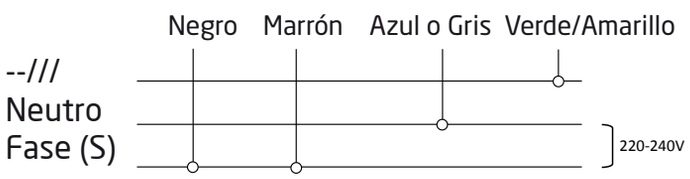
> **IMPORTANTE:** ***Las máquinas solo pueden conectarse 110V, 220V- 240V dependiendo de la versión de máquina adquirida.***

### 3.3.1. Máquinas CE

**Máquinas con 4 hilos**

#### 220V-240V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)

La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 220-240V. En este caso el conductor Negro debe unirse al conductor Marrón y después conectarse a la fase de la instalación fija. El conductor Azul o Gris debe conectarse al neutro. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.

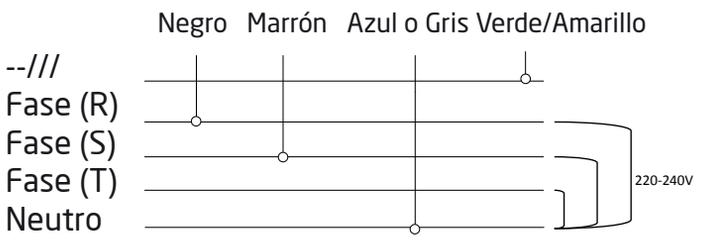



#### 400V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)

La máquina puede conectarse a alimentaciones de tres fases y un neutro de 400V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a una de las tres fases, el conductor Marrón a la misma y el conductor Azul o Gris a la fase neutra. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.

#### 400V DOS FASES CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)

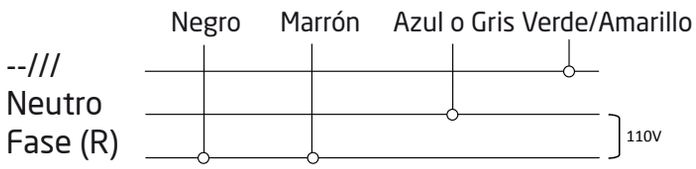
La máquina puede conectarse a alimentaciones de tres fases y un neutro de 400V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a una de las tres fases, el conductor Marrón a una fase diferente y el conductor Azul o Gris a la fase neutra. El conductor verde/amarillo debe conectarse a tierra.



### 110V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2 GRUPOS)

> **IMPORTANTE:** ***Las máquinas fabricadas para conectar a tensiones eléctricas de 110V, son fabricadas con elementos eléctricos específicos para esta tensión. Por lo que solo podrán instalarse a la tensión de 110V, tal y como se indica en el esquema eléctrico específico para estas tensiones.***

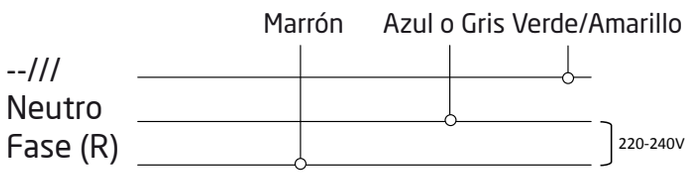
La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 110V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a la fase de la instalación fija, el conductor Marrón debe conectarse a la misma fase que el conductor Negro, y el conductor Azul o Gris a la fase neutra. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.




**Máquinas con 3 hilos**

### 220V-240V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)

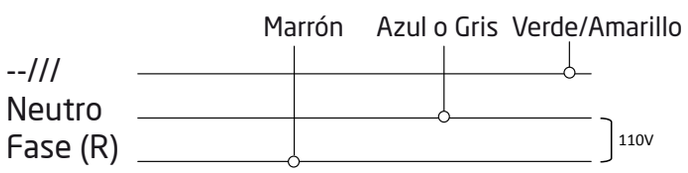
La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 220-240V. En este caso el conductor Marrón debe conectarse a la fase de la instalación fija. El conductor azul o gris debe conectarse a la fase neutra. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.




### 110V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2 GRUPOS)

> **IMPORTANTE: Las máquinas fabricadas para conectar a tensiones eléctricas de 110V, son fabricadas con elementos eléctricos específicos para esta tensión. Por lo que solo podrán instalarse a la tensión de 110V, tal y como se indica en el esquema eléctrico específico para estas tensiones.**

La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 110V. En este caso el conductor Marrón debe conectarse a la fase y el conductor Azul o Gris a la fase neutra. El conductor Verde/Amarillo debe conectarse a tierra.

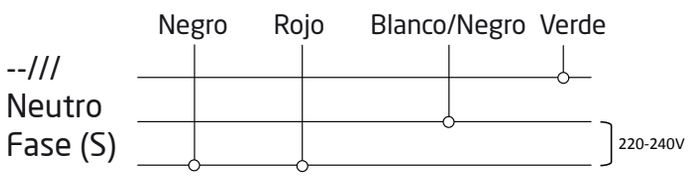



### 3.3.2. Máquinas ETL

**Máquinas con 4 hilos**

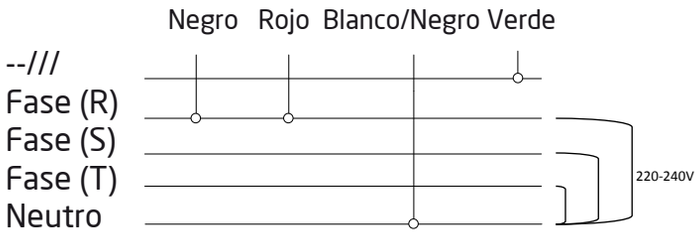
### 220V-240V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)

La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 220-240V. En este caso el conductor Negro debe unirse al conductor Rojo y después conectarse a la fase de la instalación fija. El conductor Blanco/Negro debe conectarse al neutro. El conductor Verde debe conectarse a tierra.



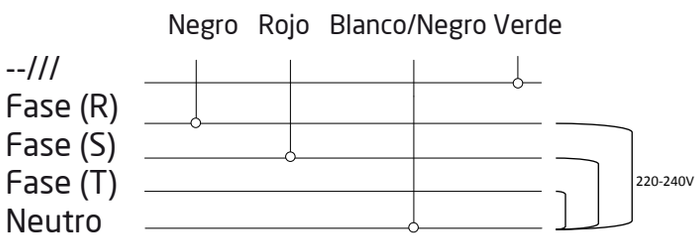
## 400V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)

La máquina puede conectarse a alimentaciones de tres fases y un neutro de 400V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a una de las tres fases, el conductor Rojo a la misma y el conductor Blanco/Negro a la fase neutra. El conductor Verde debe conectarse a tierra.




## 400V DOS FASES CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)

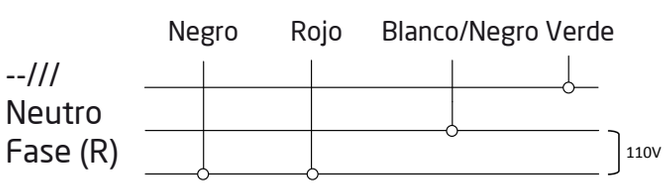
La máquina puede conectarse a alimentaciones de tres fases y un neutro de 400V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a una de las tres fases, el conductor Rojo a una fase diferente y el conductor Blanco/Negro a la fase neutra. El conductor Verde debe conectarse a tierra.




## 110V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2 GRUPOS)

**IMPORTANTE:** ***Las máquinas fabricadas para conectar a tensiones eléctricas de 110V, son fabricadas con elementos eléctricos específicos para esta tensión. Por lo que solo podrán instalarse a la tensión de 110V, tal y como se indica en el esquema eléctrico específico para estas tensiones.***

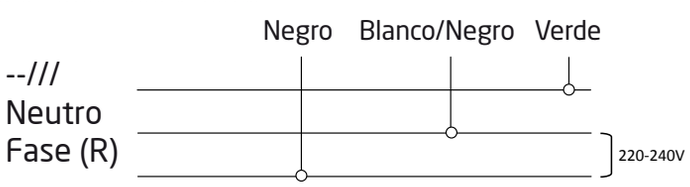
La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 110V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a la fase de la instalación fija, el conductor Rojo debe conectarse a la misma fase que el conductor Negro, y el conductor Blanco/Negro a la fase neutra. El conductor Verde debe conectarse a tierra.




**Máquinas con 3 hilos**

## 220V-240V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2-3 GRUPOS)

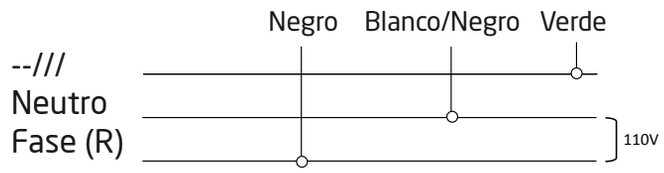
La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 220-240V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a la fase de la instalación fija. El conductor Blanco/Negro debe conectarse a la fase neutra. El conductor Verde debe conectarse a tierra.



### 110V UNA FASE CON NEUTRO (MÁQUINAS 1-2 GRUPOS)

> **IMPORTANTE:** ***Las máquinas fabricadas para conectar a tensiones eléctricas de 110V, son fabricadas con elementos eléctricos específicos para esta tensión. Por lo que solo podrán instalarse a la tensión de 110V, tal y como se indica en el esquema eléctrico específico para estas tensiones.***

La máquina puede conectarse a alimentaciones de una sola fase de 110V. En este caso el conductor Negro debe conectarse a la fase y el conductor Blanco/Negro a la fase neutra. El conductor Verde debe conectarse a tierra.




## 3.4.- GRUPO EROGADOR

a) Junta: facilita el ajuste del porta filtro en el grupo.
b) Ducha: es por donde el agua está en contacto con el café.
c) Dispositivo de drenaje.
d) Válvula solenoide: deja pasar el paso del agua hacia el grupo cuando se pulsa un botón de la botonera.

El grupo erogador es un bloque de estampación de latón en el que está situada la cámara de infusión. Cuando se pulsa cualquier botón de la botonera, se acciona la bomba y se activa la válvula solenoide.

## 3.5.- CALDERA

a) Grupo erogador.
b) Inyector.
c) Intercambiador de calor.

Esta caldera está fabricada en cobre y está atravesada por un intercambiador de calor que está conectada a la unidad de alimentación.

Durante un ciclo de alimentación, el agua fría es bombeada a la caldera de café a través del inyector. A su vez, el agua en el interior de la caldera de café es desplazada hasta el grupo erogador. En condiciones de reposo, existe una circulación permanente de agua entre el grupo erogador y la caldera de café, que mantiene al conjunto a una temperatura óptima para la preparación de café.

La temperatura de las resistencias en el interior de las calderas, están limitadas a través de termostatos. En caso de que la temperatura de las resistencias supere la establecida por el termostato, la máquina cortará la alimentación eléctrica. Para conectar de nuevo las resistencias, presione el botón de reset situado sobre el termostato.

### 3.5.1. Resistencia eléctrica

| MÁQUINA | Nº CALDERAS | GRUPOS | RESISTENCIAS |
|---|---|---|---|
| IBERITAL INTENZ | 1 | 1 | 1800W 110-220V / 2400W 110V |
| | | 2 | 3000-3500-3800-5000W 220-240V<br>2400W 110V |
| | | 3 | 5000-6000W 220-240V |
| | 2 | 2 | 3000W + 1000W 220-240V |
| | | 3 | 3000W + 1000W 220-240V |
| IBERITAL L'ANNA | 1 | 1 | 1800W 110V - 220-240V<br>2400W 110V |
| | | 2 | 3000-3500-3800-5000W 220-240V<br>2400W 110V |
| IBERITAL JUNIOR | 1 | 2 | 3000-3500W 220-240V<br>2400W - 110V |
| IBERITAL IB7 | 1 | 1 | 1800W 220-240V<br>1800W - 110V |
| | | 2 | 3000-3500W 220-240V<br>2400W - 110V |
| | | 3 | 5000-6000W 220-240V |
| NEW IBERITAL | 1 | 2 | 3000-3500-3800-5000W 220-240V<br>2400W 110V |
| | | 3 | 5000-6000W 220-240V |
| IBERITAL EXPRESSION TWO | 2 | 2 | 3000W + 1000W 220-240V |
| | | 3 | 3000W + 1000W 220-240V |

### 3.5.2. Válvula de seguridad

En caso de funcionamiento irregular en el control de las resistencias, las válvulas de seguridad garantizan la integridad de la caldera, aliviando el exceso de presión y evitando que esta supere los 0,18 MPa.

Las válvulas de seguridad se fabrican bajo estrictas condiciones de control y respetando criterios técnicos extremadamente exigentes. Una vez comprobadas por el fabricante, son inmediatamente precintadas.

### 3.5.3. Válvula de eliminación de vacío (válvula de vacío)

Esta válvula, situada en la caldera, previene de la despresurización en el interior de la caldera, evitando el riesgo de succionar líquidos a través de los eyectores de vapor.

### 3.5.4. Dispositivo de llenado automático de agua

a) Válvula solenoide

La máquina dispone de una sonda de nivel (una varilla de acero inoxidable que está en contacto con el agua en el interior de la caldera). La sonda está conectada a un dispositivo de control electrónico (CPU) indicando permanentemente el nivel de agua. Cuando el nivel es bajo, la CPU activa la bomba y la válvula solenoide, permitiendo la alimentación de agua hasta que la sonda indique que se ha alcanzado el nivel óptimo.

### 3.5.5. Nivel visual (Opcional)

a) Nivel (visualización nivel máx. y mín. de agua en caldera).

El nivel de agua puede comprobarse en cualquier momento a través del indicador de nivel visual (22).

### 3.5.6. Válvulas de circuito hidráulico

a) Válvula de expansión (tarada para abrir a 1,2 MPa -/+0,1)

## 3.6.- BOMBA A MOTOR

a) Tuerca de fijación
b) Tornillo de regulación

La bomba / motor entra en funcionamiento cuando se presiona cualquier botón de la botonera, incrementando la presión hasta los 0,8/0,9 MPa, requeridos para preparar el café. La bomba / motor se controla también por el dispositivo de control automático de nivel, que se ocupa de mantener la caldera llena de agua.

Para regular la presión de la bomba, proceda de la siguiente forma: afloje la tuerca de fijación, que sujeta al tornillo de regulación. Afloje el tornillo para disminuir la presión, o apriételo para aumentarla. Cuando termine la operación, asegúrese de volver a apretar la tuerca de fijación.

# INDEX


## WARNINGS

## 1.- SPECIFICATIONS

### 1.1.- TECHNICAL SPECIFICATIONS

#### 1.1.1. Electronic coffee machines

#### 1.1.2. Semi-automatic coffee machines

### 1.2.- DIMENSIONS

## 2.- INSTRUCTIONS FOR THE USER

### 2.1.- DESCRIPTION

### 2.2.- PREPARATION AND START-UP

#### 2.2.1. Stationary coffee machines

#### 2.2.2. Portable coffee machines

### 2.3.- DOSAGE OPERATION

#### 2.3.1. Programming the dose on the control unit

#### 2.3.2. Programming electronic pre-brew

#### 2.3.3. Alarm signals

#### 2.3.4. Programming hot water

### 2.4.- HOT WATER DISPENSER

### 2.5.- STEAM DISPENSER

### 2.6.- DAILY CLEANING OPERATIONS

#### 2.6.1. Cleaning the filters and filter holders

#### 2.6.2. Cleaning the groups

#### 2.6.3. Cleaning the machine exterior

### 2.7.- CHANGING THE BOILER WATER

### 2.8.- WATER SOFTENING

### 2.9.- DISPLAY OPERATION

#### 2.9.1. Iberital Intenz display

#### 2.9.2. New Iberital / Iberital Expression Two display

#### 2.9.3. Display features

#### 2.9.4. User menu display

#### 2.9.5. Technical menu display

### 2.10.- DISPLAY ALARM SIGNALS

## 3.- INSTRUCTIONS FOR THE TECHNICIAN

### 3.1.- DESCRIPTION OF INTERNAL COMPONENTS

#### 3.1.1. Iberital Intenz

#### 3.1.2. Iberital L'Anna

#### 3.1.3. Iberital Junior

#### 3.1.4. Iberital IB7

#### 3.1.5. New Iberital

#### 3.1.6. Iberital Expression Two

### 3.2.- WATER SUPPLY CONNECTION

### 3.3.- CONNECTION TO POWER SUPPLY

#### 3.3.1. Coffee machines with the CE marking

#### 3.3.2. Coffee machines with the ETL mark

### 3.4.- FEED GROUP

### 3.5.- BOILER

#### 3.5.1. Electrical resistance

#### 3.5.2. Spring-loaded safety valve

#### 3.5.3. Pressure relief valve

#### 3.5.4. Automatic water filling device

#### 3.5.5. Visual level

#### 3.5.6. Flow control valves

### 3.6.- PUMP/MOTOR

## PRODUCT CERTIFICATIONS

**IMPORTANT: READ THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL CAREFULLY. IT CONTAINS IMPORTANT SAFETY INFORMATION REGARDING THE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.**

Read this manual before turning on the machine.

1) Keep this manual in a safe place for future reference.

2) After unpacking the machine, check that there are no missing components.
*The packaging (plastic bags, cardboard boxes, staples, etc.) must not be left within the reach of children, as it consists of potentially dangerous items.*

3) Before plugging the machine in, check that the values indicated on the rating plate (16) match those of the power supply.
The installation must comply with local safety standards and must be carried out according to the manufacturer's instructions by a qualified technician who is authorized by IBERITAL DE RECAMBIOS, S.A.

The manufacturer will accept no liability for loss or damage caused through the incorrect installation of the machine.

The safety of the machine can only be assured if it is correctly earthed in accordance with the local standards in force.

In case of doubt, it is important that these basic safety measures are checked by a person who is technically qualified.

The manufacturer will accept no liability for damage caused due to a deficient or non-existent earth connection.

Check that the permitted current value for the electrical installation is sufficient for the maximum power of the machine, which is indicated on the rating plate. In case of doubt, contact a technically qualified person in order to check if the cables in the electrical installation are sufficient for the current consumed by the machine at full power.

There must be a fixed socket connection to the power supply for the machine. Adapters must not be used.

If extension cords are used, they must comply with local safety standards, taking special care not exceed the maximum permitted current for the same.

4) This machine must be used exclusively for the purpose for which it was manufactured, that is, the preparation of coffee and the supply of hot water and steam to heat drinks. Any other use would be considered misuse, and therefore dangerous.
The manufacturer will accept no liability for damage caused due to misuse of the machine.

5) When using the machine, some basic safety measures must be observed:
   - Do not touch the machine with wet or damp feet or hands.
   - Do not use the machine when barefoot.
   - Do not install the machine in places where cleaning using water jets takes place.
   - Do not pull the power supply cable to unplug the machine from the socket.
   - Do not allow the machine to be exposed to the elements (rain, ice, sand, etc.).
   - Do not expose the machine to temperatures of below 0ºC without having previously emptied the contents of the boiler and the pipes. If the water in the interior freezes, disconnect the machine from the water supply and let the water in the boiler and pipes melt.
   - Do not expose the machine as a whole to temperatures above 70ºC.
   - Do not allow the machine to be manipulated by children or untrained persons, or any person who has not read this manual.
   - Do not remove the machine side panels in order to reset the high-limit thermostat. Only official technicians authorized by the manufacturer may remove the side panels and reset the thermostat.

6) Before carrying out maintenance operations, you must ensure that the machine is disconnected from the power grid via the switch on the power distribution system.

7) For cleaning operations, follow the instructions contained in this manual.

8) In the case of anomalies or irregular operation, disconnect the machine prior to carrying out any maintenance work. Contact the technical personnel authorized by the manufacturer.

   Repairs to the machine will be carried out by the manufacturer or an authorized after-sales service centre, using only original spare parts.

   If these conditions are not met, the machine will pose a danger.

   The connection to the power supply must be made via a switch which meets local safety standards.

9) The electrical supply cable for the machine must be connected to a switch with a minimum separation between contacts of 3 mm. This switch must be covered by an omnipolar circuit breaker.

10) In order to keep the power supply cable from overheating, ensure that it is totally extended.

11) The mains water pressure to which the coffee machine must be connected must be between 0.6 MPa and 0.8 MPa.

12) The machine is only suitable for installation in places where its use and maintenance are restricted to qualified personnel.

13) The machine must be installed in a horizontal position, and must NEVER be submerged in water or any other liquid.

14) The power supply cable must not be repaired or replaced by the user. Should the cable become damaged, disconnect the machine from the power supply and contact qualified technical personnel authorized by the manufacturer.

15) Disconnect the machine from the power supply when it is not going to be used for an extended period of time.

16) The average level of surface sound pressure is 71dB ± 7dB and the average sound power is 86dB ± 9 dB.

17) The machine must be installed so that its highest surface is no less than 1.5 metres from floor level.

18) In order to access the maintenance section of the machine, no access or unlocking tools are required. The steps to follow are:
   - Remove the cup tray.
   - Remove the main drainage tray.

   Access to the service area of the machine is only permitted for people with practical experience and knowledge of the appliance, and in particular with regard to aspects of hygiene and safety.

19) This appliance is not designed to be used by persons (including children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or who lack experience or knowledge, except when they have had supervision or instructions related to the use of the appliance by a person responsible for their safety.

20) Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

21) In order to guarantee that the machine works correctly, it is essential to respect the manufacturer's instructions and make sure that authorized personnel carry out maintenance work. In particular, safety devices should be checked periodically.

22) Do not go near the metal parts of the hot water and steam dispensers and the feed groups with bare hands or other parts of the body.

23) The water and steam emitted by the ejectors is extremely hot and can scald.

24) The metal parts of the water and steam ejectors, together with the feed groups, are extremely hot under normal working conditions. They must be used with care and held only by the protected parts or with the handle or hand grip.

25) Make sure that the coffee cups are completely dry before placing them on the cup warmer. Only crockery specific to this machine may be used with the cup warmer. For any queries, contact your sales centre. The

heating of any other object is thus unsuitable and dangerous.

26) This appliance is designed to be used for domestic and similar use, such as:
- Kitchen areas reserved for staff in shops, offices, and other work environments.
- Cafés.
- For guests in hotels and motels, and other residential environments of the hotel room type.

27) This appliance can be used by children aged 8 and over, if they have been properly instructed on the safe use of the appliance and understand the dangers involved. The cleaning and maintenance to be carried out by the user must not be performed by children unless they are over 8 years of age and under adult supervision. Keep the appliance and its cable out of the reach of children under 8.

28) The appliance should not be cleaned using water jets.



# 1.- SPECIFICATIONS

## 1.1.- TECHNICAL SPECIFICATIONS

### 1.1.1 Electronic coffee machines

**IBERITAL INTENZ MODEL**

* Electronic dosage (four programmable doses + non-stop).
* Automatic steam/hot water boiler filling.
* Motor and rotary pump pressure.
* Gauge for the pump and steam/hot water boiler pressure.
* Control of temperature safety limit for heating elements.
* Two stainless steel steam dispensers.
* Resistances of 3000W + 1000W (double boiler)
  1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000W - 220-240V
  1800-2400W - 110V
* Easy access to the boiler drainage tap.
* Common electronic control unit.
* 20/25A starter relay (Optional).

**IBERITAL L'ANNA MODEL**

* Electronic dosage (four programmable doses + non-stop).
* Automatic steam/hot water boiler filling.
* Motor and rotary pump pressure.
* Gauge for the pump and steam/hot water boiler pressure.
* Control of temperature safety limit for heating elements.
* Two stainless steel steam dispensers.
* Resistances of 1800-2400-3000-3500-3800-5000W - 220-240V
  1800-2400W - 110V
* Easy access to the boiler drainage tap.
* Common electronic control unit.
* 20/25A starter relay (Optional).

**IBERITAL L'ANNA HANDY MODEL**

* Electronic dosage (four programmable doses + non-stop).
* Automatic boiler water filling.
* Motor and rotary pump pressure.
* Gauge for the boiler pressure.
* Steam and hot water dispensers in stainless steel.
* Resistance of 1800W - 110V / 220-240V.
* Easy access to drain plug.
* 16A starter relay.
* Water deposit maximum and minimum level indicators.

## IBERITAL JUNIOR MODEL

* Electronic dosage (four programmable doses + non-stop).
* Automatic boiler water filling.
* Motor and rotary pump pressure.
* Gauge for the pump and boiler pressure.
* Control of the temperature safety limit of heating elements.
* Two stainless steel steam dispensers.
* One hot water dispenser tap.
* Resistances of 3000-3500W - 220-240V / 2400W - 110V.
* Easy access to drain plug.
* Common electronic control unit.

## IBERITAL IB7 MODEL

* Electronic dosage (four programmable doses + non-stop).
* Automatic boiler water filling.
* Motor and rotary pump pressure.
* Gauge for the pump and boiler pressure.
* Control of the temperature safety limit of heating elements.
* Two stainless steel steam dispensers.
* One hot water dispenser tap.
* Resistances of 1800-3000-3500-5000-6000W - 220-240V / 1800-2400W - 110V.
* Easy access to drain plug.
* Common electronic control unit.

## NEW IBERITAL MODEL

* Electronic dosage (four programmable doses + non-stop).
* Automatic boiler water filling.
* Motor and rotary pump pressure.
* Gauge for the pump and boiler pressure.
* Control of temperature safety limit for heating elements.
* Two stainless steel steam dispensers.
* Resistances of 3000-3500-3800-5000-6000W - 220-240V.
* Easy access to the boiler drainage tap.
* Common electronic control unit.
* 20/25/30A starter relay.

## IBERITAL EXPRESSION TWO MODEL

* Electronic dosage (four programmable doses + non-stop).
* Automatic steam/hot water boiler filling.
* Motor and rotary pump pressure.
* Gauge for the pump and steam/hot water boiler pressure.
* Control of temperature safety limit for heating elements.
* Two stainless steel steam dispensers.
* 2 and 3 groups: resistances of 3000W (steam/hot water boiler) + 1000W (water boiler for coffee) - 220-240V.
* Easy access to the boiler drainage tap.
* Common electronic control unit.
* 20/25A starter relay.

1.1.2.- Semi-automatic coffee machines

**IBERITAL L'ANNA MODEL**

* Automatic boiler water filling (Optional).
* Motor and rotary pump pressure.
* Gauge for the pump and boiler pressure.
* Control of temperature safety limit for heating elements.
* Two stainless steel steam dispensers (Optional).
* Resistances of 1800-2400-3000-3500-3800-5000W - 220-240V
  1800-2400W - 110V
* Easy access to drain plug.
* 20/25A starter relay (Optional).

**NEW IBERITAL MODEL**

* Automatic boiler water filling (Optional).
* Motor and rotary pump pressure.
* Gauge for the pump and boiler pressure.
* Control of temperature safety limit for heating elements.
* Two stainless steel steam dispensers (Optional).
* Resistances of 3000-3500-3800-5000-6000W - 220-240V
  2400W - 110V
* Easy access to drain plug.
* 20/25A starter relay (Optional).

**IBERITAL JUNIOR MODEL**

* Automatic boiler water filling.
* Motor and rotary pump pressure.
* Gauge for the pump and boiler pressure.
* Control of temperature safety limit for heating elements.
* Two stainless steel steam dispensers.
* One hot water dispenser tap.
* Resistances of 3000-3500W - 220-240V / 2400W - 110V.
* Easy access to drain plug.
* Common electronic control unit.
* 25A 110V starter relay (Optiona).

## 1.2.- DIMENSIONS

| DIMENSIONS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Model | No. Groups | Width (mm) | Height (mm) | Length (mm) |
| IBERITAL INTENZ | 1 | 585 | 415 | 476 |
| | 2 | 585 | 415 | 790 |
| | 3 | 585 | 415 | 964 |
| IBERITAL L'ANNA | 1 | 585 | 415 | 476 |
| | 2 | 585 | 415 | 790 |
| | 3 | 585 | 415 | 964 |
| IBERITAL L'ANNA HANDY | 1 | 570 | 455 | 435 |
| IBERITAL JUNIOR | 2 | 475 | 460 | 690<br>534 ( compact ) |
| IBERITAL IB7 | 1 | 508 | 460 | 445 |
| | 2 | 508 | 460 | 695<br>540 ( compact ) |
| | 3 | 508 | 460 | 870 |
| NEW IBERITAL | 2 | 568 | 455 | 783 |
| | 3 | 568 | 455 | 953 |
| IBERITAL EXPRESSION TWO | 2 | 568 | 455 | 783 |
| | 3 | 568 | 455 | 953 |

*Important: Specifications may be subject to change without prior notice.*

# 2.- INSTRUCTIONS FOR THE USER

## 2.1.- DESCRIPTION

1) Coffee feed control buttons (CPU)
2) One-cup espresso feed
3) Two-cup espresso feed
4) Non-stop coffee feed
5) One-cup coffee feed
6) Two-cup coffee feed
7) Steam tap
8) Hot water dispenser
9) Steam dispenser
10) Pump gauge
11) Boiler pressure gauge
12) Three-position switch
    0 = OFF/STOP
    1 = ON (Automatic filling connected)
    2 = Control (Elements connected)
13) Red ON/OFF indicator light
14) Green ELEMENTS indicator light
15) Tray
16) Rating plate
17) Removable side panels
18) Hot water control knob
19) Hot water dosage
20) Feed button (automatic versions)
21) Filter holder
    21a) Filter holder for one coffee
    21b) Filter holder for two coffees
    21c) Filter for one coffee
    21d) Filter for two coffees
    21e) Cleaning filter
22) Boiler water level viewer
23) Permanent thermo-magnetic switch
    (Not included. Must be installed by a local authorized technician)
24) Mains water stopcock
    (Not included. Must be installed by a local authorized technician)
25) Display
26) Drain valve
27) Deposit water inlet (Iberital L'Anna Handy)

## 2.2.- PREPARATION AND START-UP

### 2.2.1. Stationary coffee machines

a) Open the water stopcock (24).
b) Connect the permanent thermo-magnetic switch (23).
c) Machines with single boilers: Set the machine switch (12) to position 1 and wait until the automatic level control completes the filling of the steam/hot water boiler with water.
d) Machines with two boilers: Set the machine switch (12) to position 1 and wait until the automatic level control completes the filling of the steam/hot water boiler with water. The coffee boiler will fill thanks to the mains pressure (it is recommended that the non-stop coffee buttons (4) are pressed until water comes out of the groups).
e) Set switch (12) to position 2 and the heating elements will begin to heat the water in the boiler.

Wait until the working pressure is reached. The green indicator light (14) will go out. The boiler pressure gauge will indicate the desired working pressure (0.08 MPa - 0.1 MPa). In the case of the Iberital Expression Two machine, the desired working pressure is (0.1-0.12 MPa).

### 2.2.2. Portable coffee machines (Iberital L'Anna Handy)

a) Fill the water deposit with 3 litres of water.
b) Connect the machine to the power supply.
c) Set the switch (12) to position 1. The red indicator light (13) will come on. This is followed by the automatic filling of the boiler.
d) Set the switch (12) to position 2. The green indicator light (14) will come on.

Wait about 10 minutes until the working pressure is reached, as indicated by the green range on the gauge (10, 11). The green indicator light (13) will go out.

**General warnings:** *It is recommended that, once the working temperature has been reached, water is made to flow through the groups for a moment in order to induce the thermosyphon current, thus enabling the system to reach the ideal temperature to begin working.*

*It is also of the utmost importance that the filter holder structures are fitted to the groups, so that the metal on the filter holders also reaches the necessary temperature to dispense correctly the first coffees.*

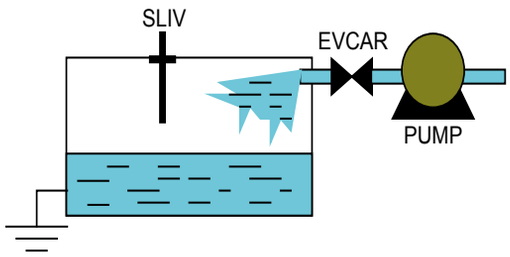
*When turning on the main switch, it must be put into position 1 before moving on to position 2.*

*While there is no pressure in the machine boiler or, similarly, if it is not yet hot, do not press the hot water button. If it were pressed, cold water would be obtained.*

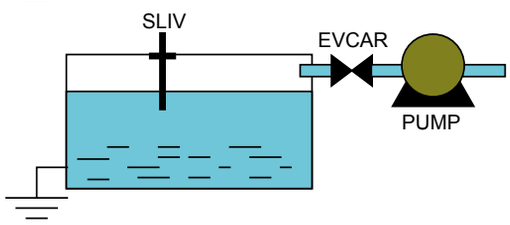
## 2.3.- DOSAGE OPERATION

It is important to remember that the buttons and control units receive signals in the two main switch supply positions on the machine.

In the first position, the switch will only operate the automatic water filling, but not the heating elements.




In the second position, the switch receives a signal from the starter relay (optional) and this allows the machine to be heated and dispense coffee. It is recommended that this be done when the machine is hot and the working pressure in the boiler(s) has been reached, as indicated by the green range on the gauge (11), and/or shown on the display, if the machine has one.

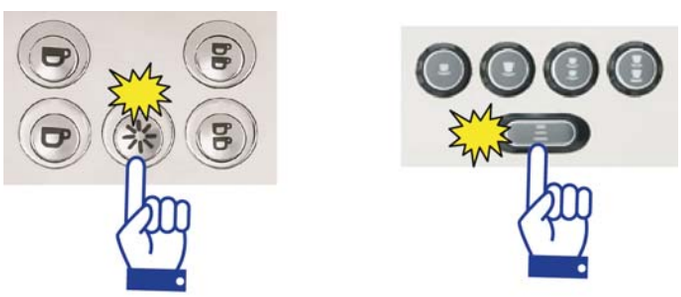





### 2.3.1. Programming dose on the control unit (not available on semi-automatic versions)

In order to program the dose you must press the 'non-stop' button on the left button pad (group 1) for 5 seconds, and the non-stop coffee LED will come on (*).

**NOTE**: If you have already entered programming mode and do not press any button to indicate a dose within 30 seconds, the button pad will go to stand-by position, and the previous step to start programming will have to be repeated.

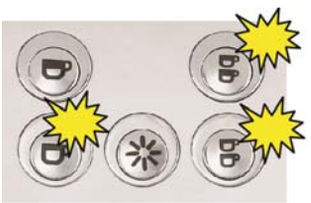


At this point programming can be started for the four coffee selections. When the desired quantity of coffee is obtained, press the selection once again and the dosing will stop. The same operation will have to be followed for all buttons.

By carrying out this process all the groups will be programmed automatically.

The selections that are already programmed will appear with their LEDs off. When this happens it is still possible to modify the dose in the same manner as indicated above.

If during the dose programming the LED being programmed flashes, this means that the flow meter is not sending electrical impulses to the control unit, and they will therefore not form a part of the programming. It is recommended that the flow meters be checked.

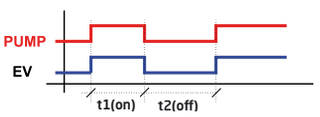


**NOTE**: If the machine has a display, follow the indications as they appear on the screen (see the section on display operation).

### 2.3.2. Programming the electronic pre-brew (not available on all models)



The control unit has a function called 'pre-brew'. Pre-brew can be enabled or disabled. If your machine has a visual display, it will be possible to carry out this action via an option on the display. If it does not have a display, the function is performed in the following manner:




To **enable pre-brew**, switch off the machine's main switch and press the button *1 espresso*, keep it pressed and set the main switch to position 1 or 2, either will do, and the *1 espresso* LED will light up.

Release the button and set the switch to zero (OFF) and then set it in the working position (position 2).

To **disable pre-brew**, set the machine's main switch to zero (OFF) and press the button *1 coffee*, keep it pressed and set the main switch to position 1 or 2, either will do, and the *1 coffee* LED will light up.

Release the button and set the switch to zero (OFF) and then to position 2.

### 2.3.3. Alarm signals

#### A. EXCESS BOILER WATER FILLING TIME

The control unit has a waiting time for when the boiler is filling with water.

If the level sensor is not covered with water within one minute, the control unit safety control will stop the water filling process and the motor.

The signal for the control unit alarm is the five LEDs flashing simultaneously.

This alarm signal could be caused by a lack of mains water supply to the machine, an obstruction of the water inlet or a problem with the control unit that is preventing the signal for automatic water filling from being sent.

**Warning:** *This alarm signal is always activated during the filling process when this immediately follows machine installation. This is due to the fact that it takes more than 1 minute to fill the boiler. When this happens, set the switch to zero and return it to the filling position in order to continue filling the boiler.*

#### B. NO IMPULSES FROM THE FLOW METER (5 seconds)

If during feed there are no impulses from the flow meter, the control unit will detect it and the LED for the selection being dispensed at that moment will light up and flash, but dispensing will not stop.

This alarm signal is produced due to a bypass of the signal from the flow meter cover, or due to a poor connection, or lastly due to some internal problem in the control unit. If this occurs contact the after-sales service.

#### C. EXCESS FEED FROM THE FLOW METER

If the coffee feed time is over 2 minutes, the control unit detects an excess in the normal coffee feed time.

Coffee feed will be stopped automatically and the LED for the chosen selection will remain flashing.

This alarm signal is either due to an obstruction to the flow of water, and the control unit receives slower and more drawn out impulses than during the normal feed time, or because the coffee is ground very finely or packed in the filter too tightly, causing excess weight, thus preventing the water from flowing with suitable fluidity.

**D. DEPOSIT LEVEL INDICATORS (only Iberital L'Anna Handy)**

This machine has a system for indicating both minimum and maximum levels, which works as follows:

***Minimum Level*** – When the water tank reaches its minimum level, the control unit cuts the current to the button pad and the heating element, in order to prevent damage to both the element and the pump due to a lack of water. At that moment the LEDs on the button pad will begin to flash, advising the user that the deposit must be filled.

When we begin to fill the deposit manually and the water covers the minimum level sensor, the LEDs will turn off and the control unit will once more allow the electrical current to reach the element and pump.

***Maximum Level*** – When we are filling the tank manually with water and reach the maximum level, the LED on the non-stop button lights up, indicating that we must stop adding water to the deposit. This LED will remain lit until the water level is below the maximum level sensor.

**GENERAL WARNING**: If your machine has a visual display, the respective alarm will be shown on the screen based on the incident (see the section on visual display operation).



### 2.3.4. Programming hot water (only available on New Iberital and Iberital Expression Two models)

Enter programming mode, pressing the 'non-stop' button for 5 seconds on the group 1 button pad (left); the 'non-stop' LED will light up.

- ***If the option 'NO' MIXED TEA is selected on the visual display or for machines without visual display:***
    - Press the hot water button. At that moment hot water will begin to come from the boiler.
    - When the desired dose has been obtained, press the hot water button again.
    - The hot water setting has been programmed.
- ***If the option MIXED TEA is selected on the visual display or for machines without visual display:***
    - Press the hot water button. At that moment mixed water (hot/cold) will begin to come from the boiler.
    - Press the hot water button. At that moment hot water will begin to come from the boiler.
    - When the desired dose has been obtained (first press + second press), press the hot water button again.
    - The final hot water setting has been programmed.

***NOTE (versions with visual display and miscellaneous solenoid valve)****: At the same time there is a manual regulator found on the side of the water mixing solenoid valve.*

## 2.4.- HOT WATER DISPENSER

Place the cup or any other recipient under the hot water dispenser (8). Turn the hot water knob (18) in order to begin dispensing water and turn it back again to stop it, or press the hot water dosage button if your machine features one.

## 2.5.- STEAM DISPENSER

a) Twist the steam dispenser (9) towards the tray (15).
b) Open the steam tap (7), and in order to remove condensation let the steam flow out until no water droplets accompany it.
c) Position the steam dispenser (9) inside the liquid recipient you wish to heat. Turn the knob (7) to release the steam. In order to obtain a frothy cappuccino, keep the mouth of the steam ejector close to the surface of the milk. This will create an abundance of foam/froth.
d) When the liquid has reached the desired temperature, close the steam tap.
e) Move the recipient containing the liquid, removing the steam dispenser (9) and aiming it at the tray (15).
f) Open the steam tap (7) for a moment, in order to remove residue stuck to the steam dispenser (9). Clean the steam dispenser (9) with a damp cloth or sponge.

## 2.6.- DAILY CLEANING OPERATIONS

### 2.6.1. Cleaning the filters and filter holders

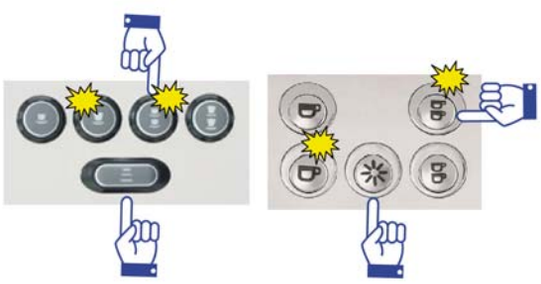
Rinse the filters and filter holders in hot water. Leave them in hot water overnight in order to dissolve the grease left by the coffee.

### 2.6.2. Cleaning the groups

- ***Machines without visual display***
  a) Substitute the normal filter (21c) or (21d) for the cleaning filter (blind) (21e).
  b) Add two spoonfuls of detergent (special for group cleaning) to the cleaning filter (21e).
  c) Insert the filter holder in the feed group.
  d) Press the non-stop feed button and let it run for 20 seconds.
  e) Stop the feed by pressing the button again; during the decompression of the unit, the hot water and the detergent will clean the feed group interior.
  f) Repeat this point (e) various times.
  g) Rinse the unit and without the filter holders inserted press any feed button to eliminate any detergent residue.

- ***Machines with visual display (automatic washing):***

When the coffee machine is in working position (main switch in position 2 and hot), press (on any button pad of any group) the 'non-stop' button, and the '2 espressos' button at the same time; the LEDs for '1 coffee' and '2 espressos' will light up.



The visual display will show:

**Rinsing**

Then the machine will perform the following cycle 7 times:

- 15 seconds of feed
- 2 seconds at rest

At the end of the cleaning cycle the machine will return to the start **MENU**.

The cleaning cycle procedure can be carried out on all groups at the same time.

### 2.6.3. Cleaning the machine exterior

The machine's exterior panels should be cleaned with hot, soapy water (not boiling) and completely rinsed using a soft cloth or sponge. Do not use abrasive products, as the panels could be scratched.

## 2.7.- CHANGING THE BOILER WATER

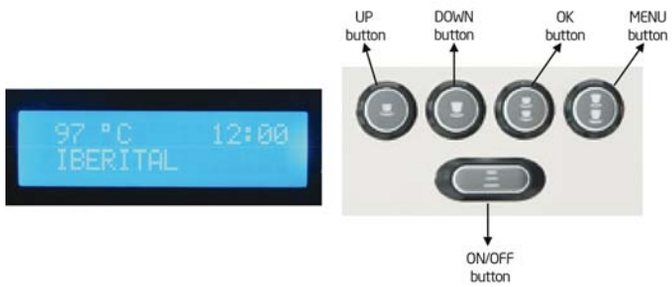
- Disconnect the machine by setting the three-position switch (12) to the off position.
- Open the steam knobs (7) until no more steam comes out. (Use the steam dispensers (9) with care, as during normal operations they are extremely hot).
- Close the steam knobs (7).
- Open the drain valve (26) until the boiler is completely empty.
- Close the drain valve (26).
- Connect the machine, setting the switch (12) to position 1 (or switch (23) to ON) and wait until the automatic control system completes the filling of the boiler from the mains water supply.

## 2.8.- WATER SOFTENING (NOT INCLUDED)

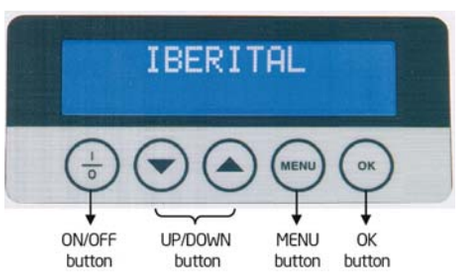
The water softener removes lime from the water supply, preventing the formation of deposits and scale. The water softener deteriorates with continuous use, and must be cleaned periodically or replaced. This process must return the softener to its original condition. The presence of lime scale in the boiler due to an oversight of this process will render any manufacturer's guarantee void. (The water softener is not included.)

## 2.9.- DISPLAY OPERATION (OPTIONAL)

### 2.9.1. Iberital Intenz display




### 2.9.2. New Iberital / Iberital Expression Two display (boiler for coffee preparation)




### 2.9.3. Display features

Both display versions have two lines with 16 characters on each.

**NOTE:** The menus and navigation for both displays is the same. In the case of Iberital Intenz machines, the menu is navigated using the coffee feed button pad, while in the case of the New Iberital and Iberital Expression Two machines, it is carried out via buttons on the display itself. (See equivalences between keypads in sections 2.9.1 and 2.0.2.)

- *OFF position:*
  - ***Iberital Intenz machine***: In order to set it to **OFF**: When the display is in the OFF position, it will show **OFF** and the time. In order to access the **OFF** mode, press the **NON-STOP** button **on the left button pad** and, while pressing it, press the button of **ONE ESPRESSO on the left button pad** immediately afterwards.
  - ***New Iberital/Iberital Expression Two machines*:** When the display is in the **OFF** position, it will show OFF and the time. In order to access the **OFF** mode, press the **I/O** button**.**

| **OFF** | **hh:mm** |
|---|---|

- *ON position:*
  - ***Iberital Intenz machine:*** In order to set it to **ON**: Press the **NON-STOP** button and the display will show the **boiler temperature in ºC** (if the machine has a temperature sensor), the time and the **name entered** to appear on the display.
  - ***New Iberital/Iberital Expression Two machines:*** Press the **I/O** button and the display will show the **boiler temperature in ºC,** the **time** and the **name entered.**

| xxx°C hh:mm |
|---|

**User MENU display**: When the coffee machine switch is in position **2** and the display in the **ON** position (on the screen the name entered will be shown), press the **MENU or TWO COFFEES button on the left button pad** (based on the display used) for at least 5 seconds, and enter the user level programming mode.

**Technical MENU display**: When the coffee machine switch is in position **2** and the display in the **OFF** position (on the screen the word OFF will be shown), press the **MENU or TWO COFFEES button on the left button pad** (based on the display used) for at least 10 seconds, and enter the technical level programming mode.

**IMPORTANT:** Once inside the **MENU**, pressing on the **MENU or NON-STOP button on the left button pad** (based on the display used) allows you to move through the display functions. Pressing the **OK or TWO ESPRESSOS** button (based on the display used) will confirm the chosen function and confirm the changes.

To change between two functions, the **UP or ONE ESPRESSO** button moves you up an option, and the **DOWN or ONE COFFEE** button (based on the display used) will drop you down an option. (See image in sections 2.9.1 and 2.9.2.)

### 2.9.4. User menu display

- ***Programming the* TIME *and weekly* ON/OFF *for the machine:***

When the words **SET CLOCK** appear, confirm the selection by pressing the OK button. *The programming of the time and day of the week is very important, because this information will be used by the control unit for the weekly ON/OFF activation of the machine.*

| Set Clock |
|---|

| HH.MM.xxxxxxx |
|---|

HH: Hours
MM: Minutes
xxxxxxx: Day of the week

Press the UP/DOWN buttons to change the **HOURS** and press OK to confirm and move on to the **MINUTES** and the day of the week. After confirming the day of the week, it will automatically go into the weekly ON/OFF programming mode.

| Auto On/Off<br>AAA:hh.mm |
|---|

AAA: ON
OFF
hh: On/off hours
mm: On/off minutes

Pressing the UP/DOWN buttons will vary the **HOURS** until the desired hour is found, and then you must press the **OK** button to confirm the selection and move on to the option of **MINUTES** (mm), carrying out the same operation when the word **OFF** appears and the rest day.

**IMPORTANT**: So that the machine does not come on automatically, enter (--) hyphens in the selection of **HOURS** (hh.mm) for **ON** and **OFF** and the rest day.

- Visualization of the counters:

| Counters |
|---|

In this section all consumption levels may be read.

- Press the **OK** button and the display will show:

| Litres<br>XXXXXX |
|---|

Showing the number of litres of water consumed to date.

- Press the **MENU** button and the display will show:

| **Service** |
|---|
| xxxxxx |

Showing the number of cycles to date. (Activations for any of the dose selections.)

- Press the **MENU** button and the display will show:

| **Coffees total** |
|---|
| xxxxxx |

Showing the total number of coffees dispensed to date.

**IMPORTANT**: In order to erase the total number of coffees and reset the counter to zero for the total number of coffees, press the '2 coffees' and '2 espressos' buttons on GROUP 1 (on the left).

The display will then show:

| **Coffees total** |
|---|
| Total reset |

***NOTE:*** *Erasing the total coffee count does not erase the reading for the litres of water consumed. To eliminate the alarm for CHANGE/REPLACE FILTER for the litres of water consumed, see the section WATER FILTER CHANGE/REPLACEMENT ALARM.*

- Press the **MENU** button and the display will show:

| **zzzzz GR:** |
|---|
| xxxxxx |

zzzzz: 1 espresso, 1 coffee, etc.
GR: Group 1/2/3
xxxxx: No. of coffees

Showing the number of coffees by dose and by group.
Continuing to press the **MENU** button will show the number of coffees by selection.

***NOTE:*** *The individual counter for coffee dose type (1 espresso, 1 coffee, etc.) cannot be erased.*

### 2.9.5. Technical menu display

Remember that to access the **Technical MENU**, the display must be in the **OFF** position (the display will show the word OFF). If it is in the **ON** position (the display will show the name entered), in order to access the **OFF** mode, press the **I/O (ON/OFF) or NON-STOP button on the left button pad** and, while pressing it, also press the **TWO ESPRESSOS button on the left button pad** immediately after (based on the display used).

Once in OFF mode, in order to access the technical menu, you must press the **NON-STOP button on the left button pad or the MENU button** for around 10-15 seconds (based on the display used) and go into technical level programming mode.

- The first option which appears is:

| **Language** |
|---|
| xxxxxx |

Where you can select the language (English, French, German, Spanish) via the UP/DOWN buttons. Once the desired language has been selected, press the **MENU** button and move on to the following option:

**Temp/time vis.**
ENABLED/DISABLED

The display will give you the option of showing the rest position of the machine, the **TIME** and the **TEMPERATURE** on the top line of the display.

Using the UP/DOWN buttons, select '**ENABLED**' or '**DISABLED**' from this option.

- ***If 'ENABLED' is selected, press the* MENU *button to move on to the following option:***

**Name 2**
XXXXXX

On the display, Name 2 (the bottom line on the display) will appear, with the cursor situated in position 1 (of the 16 characters on the line). With the UP/DOWN buttons, select the letter or number required (BLANK SPACE! " # $ % &...).

Pressing **OK** confirms the character and the cursor advances to the following character.

Continue this process until all the characters on the line are completed.

Once this procedure is completed, press the MENU button to move on to the following option:

**Line rotation 2**
ENABLED/DISABLED

On the display the name on Line 2 will either move about or remain static; with the UP/DOWN buttons, select 'ENABLED' or 'DISABLED' and press the MENU button to move on to the following option:

- ***If 'DISABLED' is selected, press the* MENU *button to move on to the following option:***

**Name 1**
XXXXXX

The name appearing on Line 1 (upper) of the display can be programmed, with the cursor in position 1 (of the 16 characters on each line) and using the +/- keys to select the different letter or number (BLANK SPACE! " # $ % &...). On finding the desired character, press the **OK** button to confirm and move on to the following character. Continue the process until all the characters are done.

Once this procedure is completed, press the MENU button to move on to the following option:

**Line rotation 1**
ENABLED/DISABLED

On the display the name on Line 1 will either move about or remain static; with the UP/DOWN buttons, select '**ENABLED**' or '**DISABLED**' and press the **MENU** button to move on to the following option:

**Name 2**
XXXXXX

The name appearing on Line 2 (lower) of the display can be programmed, with the cursor in position 1 (of the 16 characters on each line) and using the +/- keys to select the different letter or number (BLANK SPACE! " # $ % &...). On finding the desired character, press the **OK** button to confirm and move on to the following character. Continue the process until all the characters are done.

Once this procedure is completed, press the **MENU** button to move on to the following option:

**Line rotation 2**
ENABLED/DISABLED

On the display the name on Line 2 will either move about or remain static; with the UP/DOWN buttons, select '**ENABLED**' or '**DISABLED**' and press the **MENU** button to move on to the following option:

**Crono Function**
ENABLED/DISABLED

The display will show the 'CRONO FUNCTION' for each group; use the UP/DOWN buttons to ENABLED or DISABLE the function.

The feed time will appear each time we make a coffee; if it is DISABLED the selected option will appear on the display.

Once this procedure is completed, press the MENU button to move on to the following option:

**Doses setting**
ENABLED/DISABLED

The display will show the dose setting mode. If it is ENABLED, then the dose can be programmed for the various options (1 espresso, 1 coffee, etc.); if it is DISABLED, the dose cannot be programmed and the dose entered prior to this selection will remain.

Press the UP/DOWN buttons to ENABLE/DISABLE the dose setting mode.

Once this procedure is completed, press the **MENU** button to move on to the following option:

**Continous key**
ENABLED/DISABLED

The display will show the 'CONTINUOS' (NON-STOP) programming mode. The CONTINUOS dose will only function if it is ENABLED.

Once this procedure is completed, press the **MENU** button to move on to the following option:

**Mixed tea**
with pump / without pump

The display will show the 'MIXED TEA' option, to select water for tea that is either hot water only 'without pump' option or hot water mixed with cold water 'with pump' option.

Once this procedure is completed, press the **MENU** button to move on to the following option:

**Steam Boiler Gr.**
0/1/2

OPTION IS NOT AVAILABLE

** The 'STEAM BOILER' OPTION IS NOT AVAILABLE and will always leave the factory set at 'O' (NOT AVAILABLE).*

Once this procedure is completed, press the **MENU** button to move on to the following option:

**PreBrewing**
ENABLED/DISABLED

The display will give the option of ENABLING or DISABLING the 'PRE-BREW' function using the UP/DOWN buttons. ACTIVATING the 'PRE-BREW' function and pressing the **MENU** button, the display will show:

**PreBrew. ON**
1 espresso xxxx seg

The display will show the timer option for 'PRE-BREW ON' for each coffee selection (1 espresso, 1 coffee, etc.). Pressing the UP/DOWN buttons, the desired time in seconds (from 0.1 sec. to 5 sec. in jumps of 0.1 sec.) can be selected. Press the **MENU** button to select the 'ON' times for the rest of the selections.

Once this procedure is completed, press the **MENU** button to move on to the following option:

| **PreBrew. OFF** |
| --- |
| 1 espresso xxxx seg |

The display will show the 'PRE-BREW' timer 'OFF' option for each coffee selection (1 espresso, 1 coffee, etc.). Pressing the UP/DOWN buttons, the desired time in seconds (from 0.1 sec. to 5 sec. in jumps of 0.1 sec.) can be selected. Press the **MENU** button to select the 'ON' times for the rest of the selections.

Once this procedure is completed, press the **MENU** button to move on to the following option:

| **ProbeSensitivity** |
| --- |
| LOW/MID/HIGH |

The display will show the 'PROBE SENSITIVITY' option for the level of water in the boiler. Press the UP/DOWN buttons to select low (150KΩ), medium (400KΩ) or high (1 MΩ) sensitivity.

Once this procedure is completed, press the MENU button to move on to the following option:

| **Service Cycles** |
| --- |
| xxxxxxx |

The display will show the 'SERVICE CYCLES' option when the machine reaches the number of cycles selected. It will send a visual alarm on the display as notification. Pressing the UP/DOWN keys selects the number of cycles.

Once this procedure is completed, press the MENU button to move on to the following option:

| **Heating Type** |
| --- |
| xxxxxxx |

Xxxxxxx { PRESSURE SWITCH / ON / OFF / PID

The display will show the machine heating control system option.

Press the UP/DOWN buttons to select '**Pressure Switch**', '**On/Off**' or '**PID**' and confirm by pressing **OK**.

- **Pressure Switch**: boiler temperature controlled via pressure switch.

> ***IMPORTANT****: ANY MACHINE MODEL WITH TWO BOILERS MUST* ***NEVER*** *HAVE THE '****Pressure Switch****' OPTION SELECTED, AS THE MACHINE WORKS WITH A TEMPERATURE SENSOR IN ORDER TO CONTROL THE COFFEE BOILER TEMPERATURE.*

- **On/Off**: coffee boiler temperature controlled via temperature sensor with hysteresis (the oscillation temperature interval for the boiler) of 0.5ºC, 1ºC or 2ºC.
- **PID**: coffee boiler temperature controlled via temperature sensor, with variations in an algorithm of three constants Kp, Ki and Kd. (RECOMMENDED BY THE MANUFACTURER)

> ***IMPORTANT:*** *ANY MACHINE MODEL WITH A SINGLE BOILER MUST NEVER HAVE THE OPTIONS* ***'On/Off' or 'PID'*** *SELECTED.*

In this position the machine will control the temperature according to its working conditions, adapting itself at all times to the internal and external contour conditions.

The values for these constants will depend on the power of the element, the size of the boiler and the degree of heat dispersion in the boiler.

**WARNING:** In order for the machine to work correctly, the values of the said constants should not be altered.

> ***IMPORTANT****: ANY MACHINE MODEL WITH TWO BOILERS MUST* ***NEVER*** *HAVE THE '****Pressure Switch****' OPTION SELECTED, AS THE MACHINE WORKS WITH A TEMPERATURE SENSOR IN ORDER TO CONTROL THE COFFEE BOILER TEMPERATURE.*

- If '**On/Off**' is selected, press the **MENU** button to confirm, and the display will show:

| **Temperature** |
|---|
| ºC / ºF |

With the UP/DOWN buttons, select the unit of measurement for temperature, in Celsius (**ºC**) or in Fahrenheit (**ºF**).

Confirm by pressing OK and immediately the display will show:

| **Histe. Temp.** |
|---|
| xxxxxxx |

Xxxxxxx { 0.5ºC / 1ºC / 2ºC } { 1ºF / 2ºF / 4ºF }

Press the UP/DOWN buttons to select the desired hysteresis (the variation in degrees for the temperature in the specific boiler).

Confirm by pressing **OK** key and immediately the display will show:

| **Boiler Temperature** |
|---|
| xxx ºC / xxxx ºF |

Press the UP/DOWN buttons to select the desired boiler temperature, and confirm the selection by pressing **OK**.

- If '**PID**' is selected, press the **MENU** button to confirm, and the display will show:

| **ºC / ºF** |
|---|

With the UP/DOWN buttons, select the unit of measurement for temperature, in Celsius (**ºC**) or in Fahrenheit (**ºF**).

Confirm by pressing **OK** and immediately the display will show:

| **Boiler Temperature** |
|---|
| xxx ºC / xxxx ºF |

Press the UP/DOWN buttons to select the desired boiler temperature, and confirm the selection by pressing **OK**.

The visual display will show:

| **KP KI KD** |
|---|
| xxx xxx xxx |

Using the UP/DOWN buttons, select the value for each constant and confirm by pressing **OK**. (IT IS RECOMMENDED THAT THOSE VALUES ESTABLISHED BY THE MANUFACTURER BE MAINTAINED.)

The visual display will show:

| **PID setting** |
|---|

Initial regulation temperature for the algorithm for the three constants. (It could have a value of '2ºC / Up to 20ºC' or '3ºF / Up to 36ºF'). (IT IS RECOMMENDED THAT THOSE VALUES ESTABLISHED BY THE MANUFACTURER BE MAINTAINED.)

Press the UP/DOWN buttons to select the desired temperature, and confirm by pressing **OK**.

Once this procedure is completed, press the MENU button to move on to the following option:

| **Water filter** |
|---|
| xxxxxxx |

The display will show the 'WATER FILTER' option, to select the number of litres of water consumed before the WATER FILTER CHANGE/REPLACEMENT ALARM activates. Press the UP/DOWN buttons to select the quantity of water in litres.

***ATTENTION:*** *If the water quantity is left at zero '0' litres, the option will be DISABLED.*

Lastly, press the **MENU** button to exit the **TECHNICAL MENU**.

| **Off hh.mm** |
|---|

## 2.10.- DISPLAY ALARM SIGNALS

### A. MAXIMUM FILLING TIME FOR BOILER WATER



When a time set by the manufacturer is exceeded, the display will show:

| **Time-out alarm**<br>Boiler fillingUp |
|---|

At the same time, the button LEDs begin to flash.

To cancel the alarm, the main switch must be set to 0 and then to 1.

### B. MAXIMUM BOILER TEMPERATURE

The display will show the boiler temperature alarm when it exceeds 140ºC for more than 5 seconds.

| **Alarm**<br>Boiler temp. |
|---|

The alarm will disappear when the boiler temperature returns to its normal values.

### C. INTERRUPTED TEMPERATURE SENSOR

- ***When the sensor detects a temperature of 0ºC for 5 seconds, the LEDs on the button pads will flash and the display will show:***

| **T.ProbeUnconnect** |
|---|

The alarm will disappear when the boiler temperature is once again at an acceptable value.

- ***In the case of the control unit being replaced, a machine with a display and pressure switch will display:***

| **T.ProbeUnconnect** |
|---|

This situation is due to an incorrect selection on the heating menu (reprogram the control unit). (SEE PROGRAMMING IN SECTION 2.9.5, HEATING MENU OPTION.)

In order to eliminate this alarm:

Press the **MENU** button until the following appears (even if the message 'Probe Unconnect') appears, do not stop pressing **MENU**):

| **Language**<br>XXXXXX |
|---|

Press the MENU button repeatedly to go through various options until you see the following on the display:

| **Mixed tea**<br>with pump / without pump |
|---|

The value shown on the display must be '**without pump**'; if necessary, change the value by pressing the UP/DOWN buttons.

Confirm by pressing **OK**.

Continue pressing the **MENU** button repeatedly until you can see on the display:

| **Heating Type** |
|---|
| XXXXXXX |

Xxxxxxx { Pressure Switch / On/Off / PID

The value shown on the display must be '**Pressure Switch**'; if necessary, change the value by pressing the UP/DOWN buttons.

Confirm by pressing **OK**.

Press the **MENU** button various times until the display shows the 'OFF' message.

Press the 'I/O' or 'Non-Stop' button, based on the machine model, in order to turn on the machine.

> ***ATTENTION:*** *It is absolutely necessary that the values of the parameters 'MIXED TEA' and 'HEATING TYPE' are '**without pump**' and '**Pressure Switch**', respectively, for machines with a display and boiler temperature controlled by pressure switch.*



### D. LACK OF IMPULSES FROM THE FLOW METER

When the flow meter is not dosing correctly or the necessary impulses do not arrive for longer than 5 continuous seconds, the used dose selection LED will flash and the display will indicate the flow meter and the group.

| **Alarm** |
|---|
| Flow meter GR x |

To eliminate this alarm, check the flow meters; this alarm signal is produced due to a bypass of the signal from the meter cover, or due to a poor connection, or lastly due to and internal problem with the control unit.

It can also be caused by an unusually long feed time due to the water not flowing at an adequate speed during dispensing.

### E. CHANGE/REPLACE water filter

When the number of litres of water set in the TECHNICAL MENU is exceeded, the display will show:

| **ChangeWaterFilt.** |
|---|
| XXXXXXX |

With the number of litres of water previously selected to set off the alarm.

To eliminate this alarm, press the GROUP 1 '2 coffees' and '2 espressos' buttons at the same time on (on the left).

The display will then show:

| **Filter Reset** |
|---|

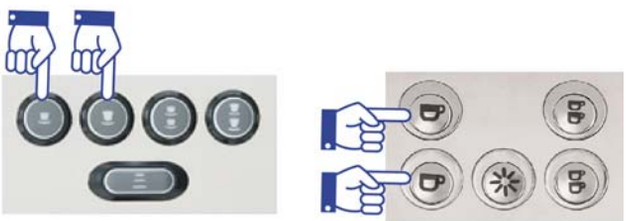
### F. MAINTENANCE ALARM

When the display shows:

| Service |
|---|

It means that the number of cycles set in the TECHNICAL MENU has been exceeded (doses carried out in all the machine groups).

To eliminate this alarm, press the GROUP 1 '1 coffee' and '1 espresso' buttons at the same time (on the left).



The display will then show:

| Service Reset |
|---|

### G. BOILER WATER MINIMUM LEVEL WARNING

When the machine is switched on (position 1 on the main switch) the boiler begins filling with water.

- **IN THE CASE OF MACHINE START-UP**: When the minimum level sensor does not detect the presence of water for longer than 6 seconds, it will disconnect the heating element and the machine will not heat; at the same time, the display will show the alarm signal:

| **Boiler**<br>Empty |
|---|

- **IF THE MACHINE IS BEING WORKED WITH** and the minimum level sensor does not detect the presence of water for longer than 3 seconds, it will disconnect the heating element and the machine will not heat.

To ELIMINATE this alarm the boiler water must be filled; the minimum level sensor, on detecting water for more than 3 seconds, will connect the element and the machine will once more begin to heat.

# 3.- INSTRUCTIONS FOR THE TECHNICIAN

**NOTE:** ***When you remove the machine covers to carry out repairs or to push the reset button, remember that the two side panels must be sealed with silicone.***

## 3.1.- DESCRIPTION OF INTERNAL COMPONENTS

### 3.1.1. Iberital Intenz

a) Pump + motor: feed the hydraulic system.
b) Boiler:
- Double boiler:
  - 2 groups 3 litres (coffee) / 7 litres (steam/hot water).
  - 3 groups 4 litres (coffee) / 9 litres (steam/hot water).
- Simple boiler:
  - 1 group 6 litres.
  - 2 groups 10.5 litres or 14 litres.
  - 3 groups 21 litres.

c) Spring-loaded safety valve on the steam boiler.
d) Pressure relief valve on the steam boiler.
e) Boiler heating elements: heat the hot water in the boilers.
f) Expansion/check valve: controls the pressure of the hydraulic system.

### 3.1.2. Iberital L'Anna

a) Pump.
b) Boiler:
- Simple :
  - 1 group 6 litres.
  - 2 groups 10.5 litres or 14 litres.

c) Spring-loaded safety valve.
d) Pressure relief valve.
e) Boiler heating elements: heat the hot water in the boiler.
f) Pressure switch: controls the boiler pressure.
g) Expansion/check valve: controls the pressure of the hydraulic system.

### 3.1.3. Iberital Junior

a) Pump + motor: feed the hydraulic system.
b) Boiler:
- Simple boiler:
  - 2 groups 10.5 litres.

c) Spring-loaded safety valve.
d) Pressure relief valve.
e) Boiler heating elements: heat the hot water in the boiler.
f) Pressure switch: controls the boiler pressure.
g) Expansion/check valve: controls the pressure of the hydraulic system.

### 3.1.4. Iberital IB7

a) Pump + motor: feed the hydraulic system.
b) Boiler:
- Simple boiler:
  - 1 group 6 litres.
  - 2 groups 10.5 litres.
  - 3 groups 20 litres.

c) Spring-loaded safety valve.
d) Pressure relief valve.
e) Boiler heating elements: heat the hot water in the boiler.
f) Pressure switch: controls the boiler pressure.
g) Expansion/check valve: controls the pressure of the hydraulic system.

### 3.1.5. New Iberital

a) Pump + motor: feed the hydraulic system.
b) Boiler:
- Simple boiler:
  - 2 groups 10.5 litres or 14 litres
  - 3 groups 20 litres.

c) Spring-loaded safety valve.
d) Pressure relief valve.
e) Boiler heating elements: heat the hot water in the boiler.
f) Pressure switch: controls the boiler pressure.
g) Expansion/check valve: controls the pressure of the hydraulic system.

### 3.1.6. Iberital Expression Two

a) Pump + motor: feed the hydraulic system.
b) Boiler:
- Double boiler:
  - 2 groups 3 litres (coffee) / 7 litres (steam/hot water).
  - 3 groups 4 litres (coffee) / 9 litres (steam/hot water).

c) Spring-loaded safety valve on the steam boiler.
d) Pressure relief valve on the steam boiler.
e) Boiler heating elements: heat the hot water in the boilers.
f) Expansion/check valve: controls the pressure of the hydraulic system.

**NOTE:** On all machines there is a high-limit thermostat to control the temperature of the heating elements electrically: this thermostat limits the elements' temperature. When the temperature is above the maximum level, the electrical power supply to the elements is cut. When this happens, the thermostat must be reset by pushing the button located on it, once the element is cold. (The thermostat can be accessed by removing the right panel on the machine.) In the case of machines with two boilers, there is one for each element.

**NOTE:** All machines have a boiler level sensor. For machines with two boilers, the sensor is in the steam/hot water boiler.

## 3.2.- WATER SUPPLY CONNECTION

**IMPORTANT:** ***This equipment must be installed in accordance with applicable federal, state or local regulations.***

The machine has a 3/8" water inlet for the water supply. The said inlet incorporates a stop tap to open or close the flow of water (optional). Likewise, hoses are included. To be correctly installed, the mains water supply stop tap will have to be connected to the previously mentioned inlet on the machine using one of these hoses, or similar.

## 3.3.- CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

**IMPORTANT: This equipment must be permanently connected to the power supply.**

The machine is equipped with elements and other electrical parts at **110V, 220V-240V** depending on the version. A switch must be installed, of a suitable calibre, between the permanent installation and the machine. The maximum electricity consumption is indicated on the rating plate.

The earth cable must be connected to an efficient earth.

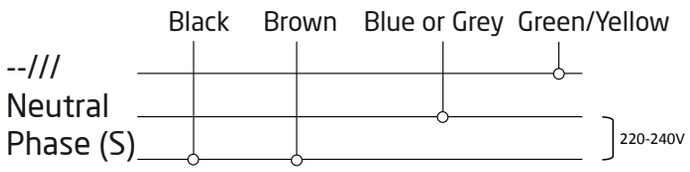
**IMPORTANT:** ***The machines can only be connected to 110V, 220V-240V depending on the version of the machine.***

### 3.3.1. Coffee machines with the CE marking

**4-core machines**

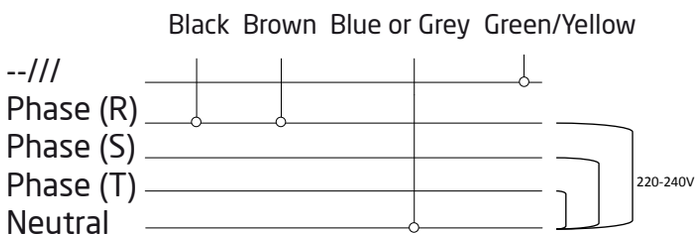
#### 220V-240V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)

The machine can be connected to power supplies with a single phase of 220-240V. In this case, the Black cable must be joined to the Brown cable, and then connected to the phase within the permanent electrical installation. The Blue or Grey cable must be connected to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.



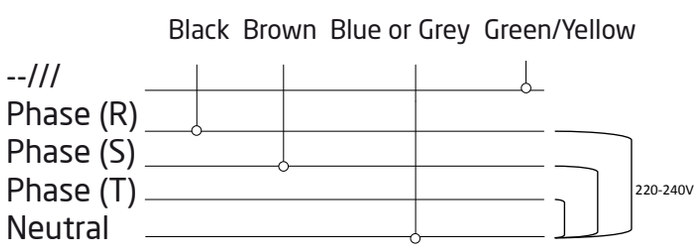

#### 400V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)

The machine can be connected to power supplies with three phases and a neutral wire of 400V. In this case, the Black cable must be connected to one of the three phases, the Brown cable to the same, and the Blue or Grey cable to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.




#### 400V TWO PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)

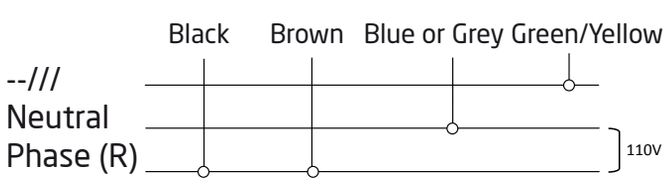
The machine can be connected to power supplies with three phases and a neutral wire of 400V. In this case, the Black cable must be connected to one of the three phases, the Brown cable to a different phase, and the Blue or Grey cable to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.




#### 110V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2 GROUP MACHINES)

> **IMPORTANT:** ***The machines manufactured for use at electrical voltages of 110V have been manufactured with electrical elements specifically for that voltage. They can thus only be installed at a voltage of 110V, as indicated on the specific electrical diagram for these voltages.***

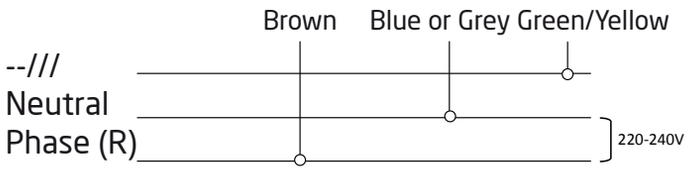
The machine can be connected to power supplies with a single phase of 110V. In this case, the Black cable must be connected to the permanent electrical installation phase, the Brown cable must be connected to the same phase as the Black cable, and the Blue or Grey cable to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.



**3-core machines**

### 220V-240V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)

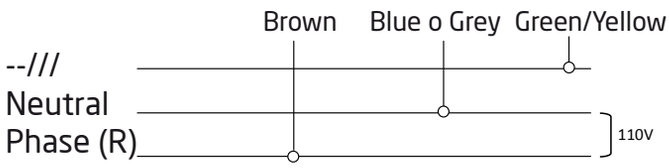
The machine can be connected to supplies with a single phase of 220-240V. In this case the Brown cable must be joined to the phase in the permanent installation. The Blue or Grey cable must be connected to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.




### 110V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2 GROUP MACHINES)

**IMPORTANT: The machines manufactured for use with electrical voltages of 110V have been manufactured with electrical elements specifically for that voltage. They can thus only be installed at a voltage of 110V, as indicated on the specific electrical diagram for these voltages.**

The machine can be connected to power supplies with a single phase of 110V. In this case the Brown cable must be connected to this phase, and the Blue or Grey cable to the neutral wire. The Green/Yellow cable must be connected to the earth.

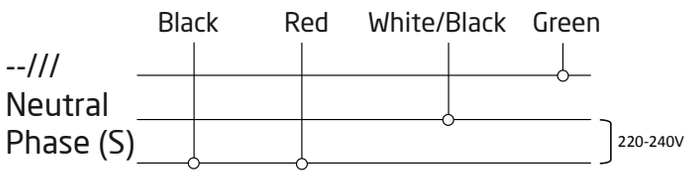



## 3.3.2. Coffee machines with the ETL mark

**4-core machines**

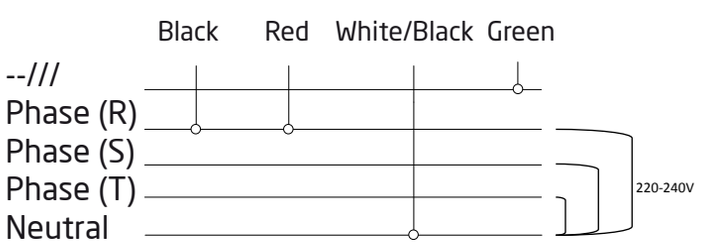
### 220V-240V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)

The machine can be connected to power supplies with a single phase of 220-240V. In this case, the Black cable must be joined to the Red cable, and then connected to the phase in the permanent electrical installation. The White/Black cable must be connected to the neutral wire. The Green cable must be connected to the earth.



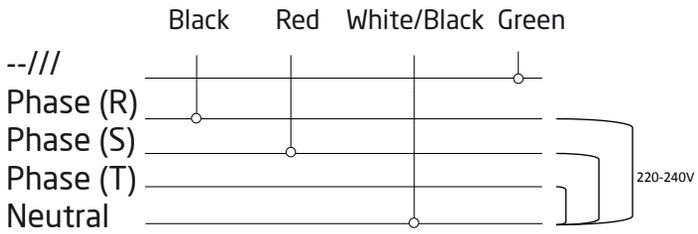

### 400V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)

The machine can be connected to power supplies with three phases and a neutral wire of 400V. In this case, the Black cable must be connected to one of the three phases, the Red cable to the same, and the White/Black cable to the neutral wire. The Green cable must be connected to the earth.



### 400V TWO PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)

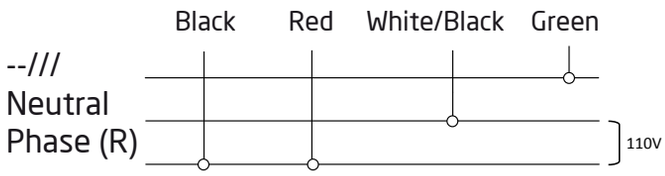
The machine can be connected to power supplies with three phases and a neutral wire of 400V. In this case, the Black cable must be connected to one of the three phases, the Red cable to a different phase, and the White/Black cable to the neutral wire. The Green cable must be connected to the earth.




### 110V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2 GROUP MACHINES)

> **IMPORTANT:** ***The machines manufactured for use with electrical voltages of 110V have been manufactured with electrical elements specifically for that voltage. They can thus only be installed at a voltage of 110V, as indicated on the specific electrical diagram for these voltages.***

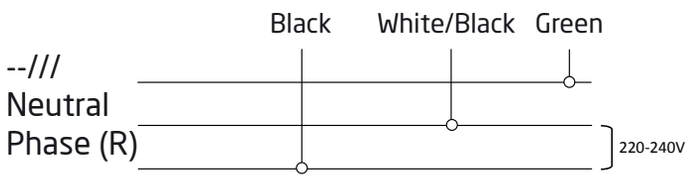
The machine can be connected to power supplies with a single phase of 110V. In this case, the Black cable must be connected to the permanent electrical installation phase, the Red cable must be connected to the same phase as the Black cable, and the Black/White cable to the neutral wire. The Green cable must be connected to the earth.




**3-core machines**

### 220V-240V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2-3 GROUP MACHINES)

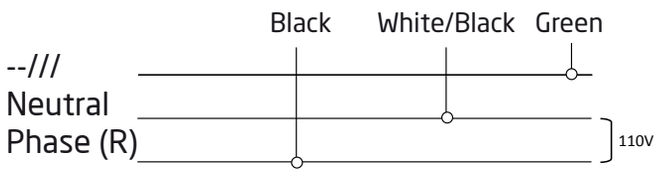
The machine can be connected to supplies with a single phase of 220-240V. In this case, the Black cable must be joined to the phase in the permanent electrical installation. The White/Black cable must be connected to the neutral wire. The Green cable must be connected to the earth.




### 110V SINGLE PHASE WITH NEUTRAL WIRE (1-2 GROUP MACHINES)

> **IMPORTANT:** ***The machines manufactured for use with electrical voltages of 110V have been manufactured with electrical elements specifically for that voltage. They can thus only be installed at a voltage of 110V, as indicated on the specific electrical diagram for these voltages.***

The machine can be connected to power supplies with a single phase of 110V. In this case, the Black cable must be connected to that phase, and the White/Black cable to the neutral wire. The Green cable must be connected to the earth.



## 3.4.- FEED GROUP

a) Gasket: facilitates the adjustment of the filter holder in the group.
b) Showerhead: where the water is in contact with the coffee.
c) Drainage device.
d) Solenoid valve: it allows the passage of water to the unit when a button on the button pad is pressed.

The feed group is a pressed brass block in which there is a brewing chamber. When any button on the button pad is pressed, the pump is started and the solenoid valve is ENABLED.

## 3.5.- BOILER

a) Feed group.
b) Injector.
c) Heat exchanger.

This boiler is manufactured in copper and a heat exchanger connected to the power supply unit passes through it.

During a supply cycle, cold water is pumped to the coffee boiler through the injector. In turn, the water inside the coffee boiler is taken to the feed group. Under rest conditions there is permanent flow of water between the feed group and the coffee boiler, which keeps the equipment at the optimum temperature for coffee preparation.

The temperature of the heating elements within the boilers is limited by thermostats. Should the element temperature exceed that established by the thermostat, the machine will cut the power supply. In order to connect the elements once more, push the reset button located on the thermostat.

### 3.5.1. Electrical resistance

| MACHINE | No. OF BOILERS | GROUPS | RESISTANCE |
|---|---|---|---|
| IBERITAL INTENZ | 1 | 1 | 1800W 110-220V / 2400W 110V |
| | | 2 | 3000-3500-3800-5000W 220-240V<br>2400W 110V |
| | | 3 | 5000-6000W 220-240V |
| | 2 | 2 | 3000W + 1000W 220-240V |
| | | 3 | 3000W + 1000W 220-240V |
| IBERITAL L'ANNA | 1 | 1 | 1800W 110V - 220-240V<br>2400W 110V |
| | | 2 | 3000-3500-3800-5000W 220-240V<br>2400W 110V |
| IBERITAL JUNIOR | 1 | 2 | 3000-3500W 220-240V<br>2400W - 110V |
| IBERITAL IB7 | 1 | 1 | 1800W 110V - 220-240V<br>1800W 110V |
| | | 2 | 3000-3500W 220-240V<br>2400W - 110V |
| | | 3 | 5000-6000W 220-240V |
| NEW IBERITAL | 1 | 2 | 3000-3500-3800-5000W 220-240V<br>2400W 110V |
| | | 3 | 5000-6000W 220-240V |
| IBERITAL EXPRESSION TWO | 2 | 2 | 3000W + 1000W 220-240V |
| | | 3 | 3000W + 1000W 220-240V |

### 3.5.2. Spring-loaded safety valve

In the case of irregular operation in the control of heating elements, the safety valves guarantee the integrity of the boiler, releasing excess pressure and keeping it from going over 0.18 MPa.

The safety valves are manufactured under strict quality control standards and following very demanding technical criteria. Once checked by the manufacturer, they are immediately sealed.

### 3.5.3. Pressure relief valve (anti-vacuum valve)

This valve, located on the boiler, prevents the depressurization of the boiler interior, keeping liquids from being sucked in through the steam ejectors.

### 3.5.4. Automatic water filling device

a) Solenoid valve.

The machine has a level sensor (a stainless steel strip that is in contact with the water inside the boiler). The sensor is connected to a control processing unit (CPU) which permanently indicates the water level. When the level is low, the CPU activates the pump and the solenoid valve, allowing water to be fed in until the sensor indicates that it has reached the optimum level.

### 3.5.5. Visual level (Optional)

a) Level (visualization of max. and min. levels for the boiler water).

The water level can be checked at any time via the water level viewer (22).

### 3.5.6. Flow control valves

a) Expansion valve (crucible for opening to 1.2 MPa /+0.1.)

## 3.6.- PUMP/MOTOR

a) Lock nut.
b) Adjustment screw.

The pump/motor starts up when any button on the button pad is pressed, increasing the pressure up to the 0.8/0.9 MPa necessary to prepare the coffee. The pump/motor are also controlled by the automatic level control device, which keeps the boiler filled with water.

In order to regulate the pump pressure, proceed in the following manner: loosen the lock nut, which holds the adjustment screw. Loosen the screw to reduce the pressure, or tighten it to increase it. When the operation is complete, make sure the lock nut is tightened once more.

# SOMMAIRE


## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

## 1.- SPÉCIFICATIONS

### 1.1.- SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

#### 1.1.1. Machines électroniques

#### 1.1.2. Machines semi-automatiques

### 1.2.- DIMENSIONS

## 2.- INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

### 2.1.- DESCRIPTION

### 2.2.- PRÉPARATION ET MISE EN SERVICE

#### 2.2.1. Machines fixes

#### 2.2.2. Machines portables

### 2.3.- FONCTIONNEMENT DU DOSAGE

#### 2.3.1. Programmation des doses des tableaux de commande

#### 2.3.2. Programmation de la préinfusion électronique

#### 2.3.3. Signaux d'alarme

#### 2.3.4. Programmation de l'eau chaude

### 2.4.- SORTIE D'EAU CHAUDE

### 2.5.- SORTIE DE VAPEUR

### 2.6.- OPÉRATIONS QUOTIDIENNES D'ENTRETIEN

#### 2.6.1. Entretien des filtres et des porte-filtres

#### 2.6.2. Entretien des groupes

#### 2.6.3. Entretien extérieur de la machine

### 2.7.- CHANGEMENT DE L'EAU DE LA CHAUDIÈRE

### 2.8.- ADOUCISSEUR D'EAU

### 2.9.- FONCTIONNEMENT DE L'AFFICHAGE

#### 2.9.1. Affichage de la machine Iberital Intenz

#### 2.9.2. Affichage de la machine New Iberital / Iberital Expression Two

#### 2.9.3. Caractéristiques des affichages

#### 2.9.4. Affichage du menu utilisateur

#### 2.9.5. Affichage du menu technique

### 2.10.- SIGNAUX D'ALARME DE L'AFFICHAGE

## 3.- INSTRUCTIONS POUR LE TECHNICIEN

### 3.1.- DESCRIPTION DES COMPOSANTS INTERNES

#### 3.1.1. Machine Iberital Intenz

#### 3.1.2. Machine Iberital L'Anna

#### 3.1.3. Machine Iberital Junior

#### 3.1.4. Machine Iberital IB7

#### 3.1.5. Machine New Iberital

#### 3.1.6. Machine Iberital Expression Two

### 3.2.- CONNEXION À L'ALIMENTATION EN EAU

### 3.3.- CONNEXION AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

#### 3.3.1. Machines CE

#### 3.3.2. Machines ETL

### 3.4.- GROUPE DISTRIBUTEUR

### 3.5.- CHAUDIÈRE

#### 3.5.1. Résistance électrique

#### 3.5.2. Soupape de sûreté

#### 3.5.3. Soupape d'élimination à vide

#### 3.5.4. Dispositif de remplissage d'eau automatique

#### 3.5.5. Niveau visuel

#### 3.5.6. Soupapes du circuit hydraulique

### 3.6.- POMPE À MOTEUR

## CERTIFICATIONS DU PRODUIT

**IMPORTANT : LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL. IL COMPREND DES INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ, À PROPOS DE L'INSTALLATION, DE L'UTILISATION ET DE LA MAINTENANCE DE L'APPAREIL.**

Lisez ce manuel avant la mise en marche de la machine.

1) Conservez ce manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

2) Après avoir déballé la machine, vérifiez que tous les composants sont présents.
   *Ne laissez pas l'emballage (sacs en plastique, boîtes en carton, agrafes, etc.) à la portée des enfants car il présente des éléments potentiellement dangereux.*

3) Avant de brancher la machine, vérifiez que les valeurs indiquées sur la plaque signalétique (16) correspondent à celles de l'alimentation électrique.
   L'installation doit être conforme aux normes locales de sécurité et doit être effectuée par un technicien agréé et autorisé par IBERITAL DE RECAMBIOS, S.A., en suivant les instructions du fabricant.

   Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour dommages ou pertes en cas d'installation incorrecte de la machine.

   La sécurité de la machine ne peut être assurée que si elle est correctement branchée à une prise de terre, conformément aux normes locales en vigueur.

   En cas de doute, il est important que ces mesures de base concernant la sécurité soient vérifiées par une personne dont les compétences techniques sont avérées.

   Le fabricant n'acceptera aucune responsabilité en cas de dommages causés par une prise de terre défectueuse, ou en cas d'absence de prise de terre.

   Vérifiez que l'intensité admissible de l'installation électrique est suffisante pour la puissance maximale de la machine, indiquée sur la plaque signalétique. En cas de doute, veuillez contacter un technicien qualifié afin de vérifier si la section des câbles de l'installation électrique est suffisante pour l'intensité consommée par la machine, lorsqu'elle est à son régime de puissance maximal.

   Le branchement de la machine au réseau électrique est fixe. Ne pas utiliser d'adaptateur.

   En cas d'utilisation de rallonges électriques, celles-ci doivent respecter les normes de sécurité locales et ne doivent surtout pas dépasser l'intensité maximale admissible.

4) Cette machine doit être utilisée exclusivement pour la préparation de café, la fourniture d'eau chaude et de vapeur pour réchauffer des boissons, ce pour quoi elle a été conçue. Toute autre utilisation sera considérée comme inappropriée et par conséquent dangereuse.
   Le fabricant ne sera en aucun cas responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée de la machine.

5) La machine doit être utilisée en respectant quelques mesures de sécurité fondamentales :
   - Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
   - Ne pas utiliser la machine pieds nus.
   - Ne pas installer la machine dans un endroit où l'entretien se fait à l'aide de jets d'eau.
   - Ne pas tirer le cordon d'alimentation pour débrancher la machine de l'installation fixe.
   - Ne pas exposer la machine aux intempéries (pluie, gel, sable, etc.).
   - Ne pas exposer la machine à des températures inférieures à 0 °C sans avoir auparavant vidé l'eau contenue dans la chaudière et dans les tuyaux. Si l'eau à l'intérieur de la machine venait à geler, débrancher la machine de l'alimentation en eau et laisser dégeler l'eau de la chaudière et des tuyaux.
   - Ne pas exposer l'ensemble de la machine à des températures supérieures à 70 °C.
   - Ne pas autoriser des enfants, des personnes non qualifiées ou des personnes n'ayant pas lu ce manuel à manipuler cette machine.
   - Ne pas ôter les panneaux latéraux de la machine pour réinitialiser le thermostat de sécurité. Seuls les techniciens officiels agréés par le fabricant peuvent ôter les panneaux latéraux et réinitialiser le thermostat.

6) Avant de procéder aux opérations de maintenance, assurez-vous que la machine est débranchée de l'installation électrique, grâce à l'interrupteur de l'installation fixe.

7) Pour les opérations d'entretien, suivez les instructions de ce manuel.

8) En cas d'anomalies ou de dysfonctionnement, débranchez la machine avant toute opération de maintenance. Contactez un technicien qualifié agréé par le fabricant.

   Les réparations de la machine seront réalisées par le fabricant ou par un centre de service après-vente agréé, n'utilisant que des pièces de rechange d'origine.

   Si ces conditions ne sont pas respectées, la machine pourrait être dangereuse.

   Un interrupteur conforme aux normes de sécurité locales permet la connexion au réseau électrique.

9) Le câble d'alimentation électrique de la machine doit être branché à un interrupteur dont la séparation minimale entre les contacts est de 3 mm. Cet interrupteur doit être à coupure omnipolaire.

10) Afin d'éviter des surchauffes dans le câble d'alimentation, veillez à ce que celui-ci soit complètement tendu.

11) La machine à café doit être branchée sur une pression d'eau dont les valeurs sont comprises entre 0,6 MPa et 0,8 MPa.

12) La machine est prévue pour être installée dans des endroits où son utilisation et sa maintenance seront réservées à un personnel qualifié.



13) La machine doit être placée en position horizontale et ne doit JAMAIS être immergée dans de l'eau ou tout autre liquide.

14) Le câble d'alimentation ne doit être ni réparé ni remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé, débranchez la machine de l'installation électrique et contactez un technicien qualifié agréé par le fabricant.

15) Débranchez la machine de l'installation électrique lorsqu'elle doit rester inutilisée pendant une longue période.

16) Le niveau de pression acoustique superficielle pondéré est de 71 dB ± 7 dB et la puissance acoustique pondérée est de 86 dB ± 9 dB.

17) La machine devra être installée de façon à ce que la partie la plus haute soit située au moins à 1,5 m du sol.

18) Aucune clé d'accès ou de déblocage n'est nécessaire pour accéder à la zone de maintenance. Les étapes à suivre sont les suivantes :
   - enlever la grille porte-tasses ;
   - enlever le bac de vidange générale de la machine.

   L'accès à la zone de service est uniquement réservé aux personnes ayant une expérience pratique et des connaissances de l'appareil, en particulier pour l'hygiène et la sécurité.

19) Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou instruites quant au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

20) Les enfants devraient être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

21) Afin de garantir le bon fonctionnement de la machine, il est indispensable de respecter les instructions du fabricant et de faire réaliser les opérations de maintenance par un personnel agréé. Il est notamment nécessaire de faire réviser régulièrement les dispositifs de sécurité.

22) Ne pas approcher les mains nues, ou toute autre partie du corps, aux parties métalliques des sorties d'eau chaude et de vapeur, ainsi que des groupes distributeurs.

23) L'eau et la vapeur expulsées par les buses sont extrêmement chaudes et peuvent causer des brûlures.

24) Les parties métalliques des buses d'eau et de vapeur, ainsi que les groupes distributeurs sont très chauds, en conditions normales de fonctionnement. Elles doivent être utilisées avec précautions et être empoignées exclusivement par les parties protégées, le manche ou la poignée.

25) Il est indispensable de s'assurer que les tasses à café sont parfaitement sèches avant de les poser sur le chauffe-tasses. Seule la vaisselle spécifique à cette machine peut être posée sur le chauffe-tasses. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de ventes. Le chauffage de tout autre objet est donc inadapté et dangereux.

26) Cet appareil est destiné à être utilisé dans le cadre d'applications domestiques et semblables, telles que :
- des zones de cuisine réservées au personnel dans des boutiques, des bureaux ou autres environnements de travail ;
- des cafétérias ;
- par des clients dans des hôtels, des motels ou autres environnements, de type résidentiel, dans des environnements de type chambre d'hôtel.

27) Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, s'ils ont reçu les instructions nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil, en toute sécurité, et qu'ils comprennent les dangers qui y sont associés. L'entretien et la maintenance qui doivent être réalisés par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance. Maintenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

28) L'appareil ne doit pas être nettoyé à grande eau.



# 1.- SPÉCIFICATIONS

## 1.1.- SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### 1.1.1 Machine électroniques

**MODÈLE IBERITAL INTENZ**

* Dosage électronique (quatre doses programmables + continu)
* Remplissage d'eau automatique de la chaudière à vapeur/eau chaude
* Pompage d'eau sous pression
* Manomètre pour la pression de la pompe et de la chaudière à vapeur/eau chaude
* Contrôle de sécurité de la température des résistances
* Deux sorties de vapeur en acier inoxydable
* Résistances de 3000 W + 1000 W (double chaudière)
  1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
  1800-2400 W - 110 V
* Accès facile au robinet de vidange de la chaudière
* Tableau de commande électronique commun
* Contacteur de 20/25 A (en option)

**MODÈLE IBERITAL L'ANNA**

* Dosage électronique (quatre doses programmables + continu)
* Remplissage d'eau automatique de la chaudière à vapeur/eau chaude
* Pompage d'eau sous pression
* Manomètre pour la pression de la pompe et de la chaudière à vapeur/eau chaude
* Contrôle de sécurité de la température des résistances
* Deux sorties de vapeur en acier inoxydable
* Résistances 1800-2400-3000-3500-3800-5000 W - 220-240 V
  1800-2400 W - 110 V
* Accès facile au robinet de vidange de la chaudière
* Tableau de commande électronique commun
* Contacteur de 20/25 A (en option)

## MODÈLE IBERITAL L'ANNA HANDY

* Dosage électronique (quatre doses programmables + continu)
* Remplissage d'eau de la chaudière
* Pompage d'eau sous pression
* Manomètre pour la pression de la chaudière
* Sorties de vapeur et d'eau chaude en acier inoxydable
* Résistance de 1800 W - 110 V / 220-240 V
* Accès facile au bouchon de vidange.
* Relais de 16 A
* Indicateurs de niveau minimum et maximum du réservoir d'eau.

## MODÈLE IBERITAL JUNIOR

* Dosage électronique (quatre doses programmables + continu)
* Remplissage d'eau automatique de la chaudière
* Pompage de l'eau sous pression
* Manomètre pour la pression de la pompe et de la chaudière
* Contrôle de la sécurité de la température des résistances
* Deux sorties de vapeur en acier inoxydable
* Un robinet de sortie d'eau chaude
* Résistances de 3000-3500 W - 220-240 V / 2400 W - 110 V
* Accès facile au bouchon de vidange
* Tableau de commande électronique commun

## MODÈLE IBERITAL IB7

* Dosage électronique (quatre doses programmables + continu)
* Remplissage d'eau automatique de la chaudière
* Pompage de l'eau sous pression
* Manomètre pour la pression de la pompe et de la chaudière
* Contrôle de la sécurité de la température des résistances
* Deux sorties de vapeur en acier inoxydable
* Un robinet de sortie d'eau chaude
* Résistances de 1800-3000-3500-5000-6000 W - 220-240 V
  1800-2400 W - 110V
* Accès facile au bouchon de vidange
* Tableau de commande électronique commun

## MODÈLE NEW IBERITAL

* Dosage électronique (quatre doses programmables + continu)
* Remplissage d'eau automatique de la chaudière
* Pompage d'eau sous pression
* Manomètre pour la pression de la pompe et de la chaudière
* Contrôle de sécurité de la température
* Deux sorties de vapeur en acier inoxydable
* Résistances de 3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
* Accès facile au robinet de vidange de la chaudière
* Tableau de commande électronique commun
* Contacteur de 20/25/30 A

**MODÈLE IBERITAL EXPRESSION TWO**

* Dosage électronique (quatre doses programmables + continu)
* Remplissage d'eau automatique de la chaudière à vapeur/eau chaude
* Pompage d'eau sous pression
* Manomètre pour la pression de la pompe et de la chaudière à vapeur/eau chaude
* Contrôle de sécurité de la température des résistances
* Deux sorties de vapeur en acier inoxydable
* 2 et 3 groupes : résistance 3000 W (chaudière à vapeur/eau chaude) + 1000 W (chaudière à eau pour café) - 220-240 V
* Accès facile au robinet de vidange de la chaudière
* Tableau de commande électronique commun
* Contacteur 20/25 A

1.1.2.- Machines semi-automatiques

**MODÈLE IBERITAL L'ANNA**

* Remplissage d'eau automatique de la chaudière (en option)
* Pompage d'eau sous pression
* Manomètre pour la pression de la pompe et de la chaudière
* Contrôle de sécurité de la température des résistances
* Deux sorties de vapeur en acier inoxydable (en option)
* Résistances 1800-2400-3000-3500-3800-5000 W - 220-240 V
  1800-2400 W - 110 V
* Accès facile au bouchon de vidange
* Contacteur de 20/25 A (en option)

**MODÈLE NEW IBERITAL**

* Remplissage d'eau de la chaudière (en option)
* Pompage d'eau sous pression
* Manomètre pour la pression de la pompe et de la chaudière
* Contrôle de sécurité de la température des résistances
* Deux sorties de vapeur en acier inoxydable (en option)
* Résistances de 3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
  2400 W - 110 V
* Accès facile au bouchon de vidange
* Contacteur 20/25 A (en option)

**MODÈLE IBERITAL JUNIOR**

* Remplissage d'eau de la chaudière
* Pompage d'eau sous pression
* Manomètre pour la pression de la pompe et de la chaudière
* Contrôle de sécurité de la température des résistances
* Deux sorties de vapeur en acier inoxydable
* Un robinet de sortie d'eau chaude
* Résistances de 3000-3500 W - 220-240 V / 2400 W - 110 V
* Accès facile au bouchon de vidange
* Tableau de commande électronique commun
* Contacteur 25 A 110 V (en option)

### 1.2.- DIMENSIONS

| DIMENSIONS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Modèle | Nombre de groupes | Largeur (mm) | Hauteur (mm) | Longueur (mm) |
| IBERITAL INTENZ | 1 | 585 | 415 | 476 |
| | 2 | 585 | 415 | 790 |
| | 3 | 585 | 415 | 964 |
| IBERITAL L'ANNA | 1 | 585 | 415 | 476 |
| | 2 | 585 | 415 | 790 |
| | 3 | 585 | 415 | 964 |
| IBERITAL L'ANNA HANDY | 1 | 570 | 455 | 435 |
| IBERITAL JUNIOR | 2 | 475 | 460 | 690<br>534 ( compact ) |
| IBERITAL IB7 | 1 | 508 | 460 | 445 |
| | 2 | 508 | 460 | 695<br>540 ( compact ) |
| | 3 | 508 | 460 | 870 |
| NEW IBERITAL | 2 | 568 | 455 | 783 |
| | 3 | 568 | 455 | 953 |
| IBERITAL EXPRESSION TWO | 2 | 568 | 455 | 783 |
| | 3 | 568 | 455 | 953 |

*Important : Les spécifications sont sujettes à modification sans préavis.*



# 2.- INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## 2.1.- DESCRIPTION

1) Rangées de boutons
2) Distribution d'un café
3) Distribution de deux cafés
4) Distribution de café en continu
5) Distribution d'un café long
6) Distribution de deux cafés longs
7) Robinet de vapeur
8) Sortie d'eau chaude
9) Sortie de vapeur
10) Manomètre de la pompe
11) Manomètre de pression de la chaudière
12) Interrupteur à trois positions.
    0 = OFF/ARRÊT
    1 = ON (remplissage automatique branché)
    2 = Contrôle (résistances branchées)
13) Voyant rouge ALLUMÉ/ÉTEINT
14) Voyant vert d'allumage des résistances
15) Plateau
16) Plaque signalétique
17) Panneaux latéraux amovibles
18) Commande d'eau chaude
19) Distribution d'eau chaude
20) Bouton-poussoir distribution (automatique)
21) Porte-filtre
    21a) Porte-filtre pour un café
    21b) Porte-filtre pour deux cafés
    21c) Filtre pour un café
    21d) Filtre pour deux cafés
    21e) Filtre d'entretien
22) Niveau visuel de l'eau de la chaudière
23) Interrupteur magnéto-thermique fixe.
    (Non inclus. Doit être installé par un technicien local agréé.)
24) 24) Robinet d'arrêt général de l'eau.
    (Non inclus. Doit être installé par un technicien local agréé.)
25) Affichage
26) Vanne de vidange
27) Entrée d'eau dans le réservoir (Iberital L'Anna Handy)

## 2.2.- PRÉPARATION ET MISE EN SERVICE

### 2.2.1. Machines fixes

a) Ouvrez le robinet d'arrêt général de l'eau (24).
b) Branchez l'interrupteur de l'installation fixe magnéto-thermique (23).
c) Machines avec chaudière simple : placez l'interrupteur de la machine (12) en position 1 et attendez jusqu'à ce que la commande de niveau automatique ait fini de remplir d'eau la chaudière à vapeur/eau chaude.

d) Machines à deux chaudières : placez l'interrupteur de la machine (12) en position 1 et attendez jusqu'à ce que la commande de niveau automatique ait fini de remplir d'eau la chaudière à vapeur/eau chaude. La chaudière à café se remplira grâce à la pression du réseau (il est recommandé d'appuyer sur les boutons de café en continu (4) jusqu'à ce que l'eau sorte dans les groupes.

e) Placez l'interrupteur (12) en position 2 et les résistances commenceront à chauffer l'eau des chaudières.

Attendez jusqu'à ce que la pression de fonctionnement soit atteinte. Le voyant vert (14) s'éteindra. Le manomètre de pression de la chaudière indiquera la pression de fonctionnement souhaitée (0,08 MPa-0,1 MPa). Dans le cas de la machine Iberital Expression Two, la pression souhaitée est de (0,1-0,12 MPa).

### 2.2.2. Machines portables (Iberital L'Anna Handy)

a) Remplissez le réservoir d'eau avec 3 litres d'eau.
b) Branchez la machine au réseau électrique.
c) Placez l'interrupteur (12) en position 1. Le voyant rouge (13) s'allume. Le remplissage automatique de la chaudière est déclenché.
d) Placez l'interrupteur (12) en position 2. Le voyant vert (14) s'allume).

Attendez environ 10 minutes jusqu'à l'obtention de la pression de fonctionnement, indiquée sur la barre verte du manomètre (10, 11). Le voyant vert (13) s'éteindra.



**Avertissements généraux :** *Lorsque la température de fonctionnement est atteinte, il est recommandé de faire circuler l'eau dans les groupes pendant quelques instants pour induire le courant thermosiphonique, afin que le système atteigne la température idéale pour commencer le travail.*

*Il est également primordial que les corps des porte-filtres soient placés dans les groupes puisqu'ainsi, le métal du porte-filtre atteindra également la température nécessaire à la bonne distribution ultérieure des premiers cafés.*

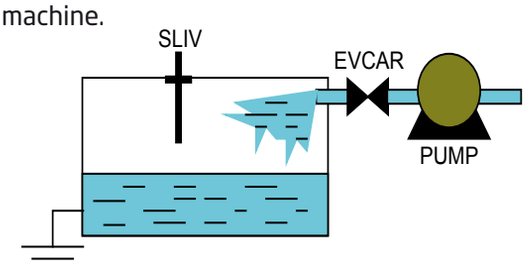
*Il est absolument nécessaire d'être passé par la position 1 avant la position 2, lorsqu'on actionne l'interrupteur général.*

*Tant qu'il n'y a pas de pression dans la chaudière ou, ce qui revient au même, si elle n'est pas chaude, ne pas actionner le bouton-poussoir de l'eau chaude. S'il était enclenché, on obtiendrait de l'eau froide.*

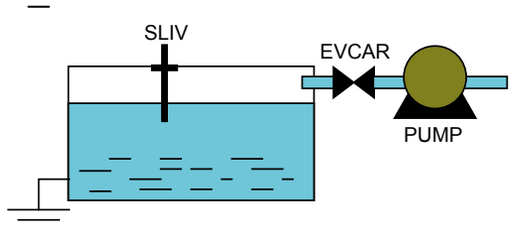
## 2.3.- FONCTIONNEMENT DU DOSAGE

Il est important de rappeler que les rangées de boutons et les tableaux de commande reçoivent des signaux dans les deux positions d'alimentation de l'interrupteur général de la machine.

En première position de l'interrupteur, seule la charge d'eau automatique se déclenchera, mais pas la résistance.




Sur la deuxième position de l'interrupteur, le signal atteint le contacteur (en option), qui permet de chauffer la machine et d'effectuer des distributions de café. Il est recommandé d'effectuer cela lorsque la machine est chaude et qu'elle a atteint la pression de fonctionnement de la(les) chaudière(s), indiquée par la barre verte du manomètre (11) et/ou sur l'affichage de la machine, si elle en est dotée.



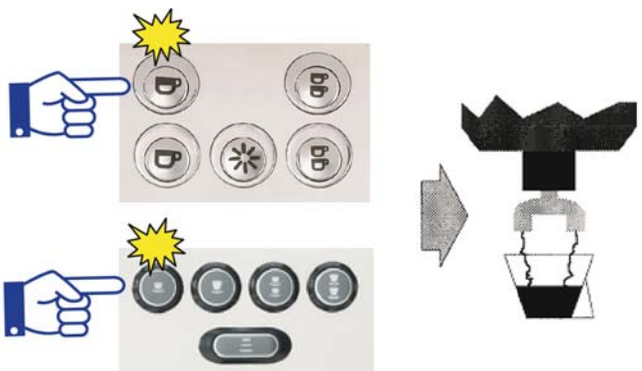

### 2.3.1. Programmation des doses des tableaux de commande (non disponible sur les versions semi-automatiques)

Pour programmer les doses, il faut appuyer sur le bouton continu pendant 5 secondes sur la rangée de boutons gauche (groupe 1), et la LED de café continu (*) s'allume.

**REMARQUE** : Si une programmation a été effectuée, et qu'aucun bouton de dose n'a été enfoncé dans les 30 secondes, la rangée de boutons se met en position de travail ; il faudra alors répéter l'étape précédente de démarrage de la programmation.

C'est le moment où la programmation sur quatre sélections de café peut être commencée. Lorsque la mesure de la quantité de café a été choisie, appuyer de nouveau sur la sélection choisie et la dose s'arrêtera. La même opération doit être effectuée avec tous les boutons.

En effectuant ces processus, tous les groupes seront programmés automatiquement.



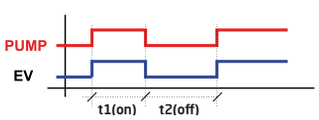
Les sélections programmées s'afficheront, avec les LED éteintes. Il est cependant possible de modifier de nouveau les doses, de la manière indiquée ci-dessus.

Si, pendant les programmations des doses, la LED de la sélection en cours clignote, cela signifie que le compteur volumétrique n'envoie pas d'impulsions au tableau de commande, ce qui empêchera la programmation. Il est recommandé de réviser les compteurs volumétriques.

**REMARQUE** : Si votre machine est équipée d'un affichage, vous pouvez suivre sur l'écran les indications qui apparaissent (voir le paragraphe Fonctionnement de l'affichage).

### 2.3.2. Programmation de préinfusion électronique (non disponible sur tous les modèles)

Le tableau de commande a une fonction appelée préinfusion. La préinfusion peut être mise en service ou hors service. Si votre machine dispose d'un affichage, vous pourrez réaliser cette action grâce à l'option sur l'affichage ; s'il n'est pas disponible, cette fonction s'obtient de la façon suivante :




Pour **mettre la préinfusion en service**, éteindre l'interrupteur général de la machine et appuyer sur le bouton *1 café court*, le maintenir enfoncé et placer l'interrupteur général de la machine sur la position 1 ou 2, indifféremment; la LED de *1 café court* s'allumera.

Relâcher le bouton et placer l'interrupteur en position zéro (OFF), puis le remettre en position de travail (en position 2).

Pour **mettre la préinfusion hors service**, placer l'interrupteur général de la machine en position zéro (OFF) et appuyer sur le bouton 1 café long, le maintenir enfoncé et placer l'interrupteur général en position 1 ou 2, indifféremment ; la LED de 1 café long s'allumera.

Relâcher le bouton et placer l'interrupteur de la machine sur zéro (OFF) puis le placer de nouveau sur la position 2 de travail.

### 2.3.3. Signaux d'alarme

#### A. DÉPASSEMENT DU TEMPS DE CHARGEMENT DE L'EAU DE LA CHAUDIÈRE

Le tableau de commande a un temps d'attente pendant que la chaudière se remplit d'eau.

Si la sonde de niveau n'est pas recouverte d'eau en 1 minute, le contrôle de sécurité du tableau de commande interrompt le chargement en eau ainsi que le moteur.

Le signal d'alarme indiqué par le tableau de commande est constitué par les cinq LED qui clignotent simultanément.

Ce signal d'alarme peut être précédé d'un défaut d'alimentation en eau pour la machine, de l'obstruction des entrées ou d'une quelconque déficience du tableau de commande qui empêcherait le signal de chargement automatique de l'eau.

**Avertissement :** *Ce signal d'alarme s'active toujours au cours du processus de chargement, lors de l'installation de la machine. Cela provient du fait qu'il faut plus d'une minute pour remplir la chaudière. Lorsque cela se produit, il faut positionner l'interrupteur sur zéro et remettre en position de chargement afin que la chaudière continue à se remplir.*

#### B. MANQUE D'IMPULSIONS DU COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE (5 secondes)

Si un manque d'impulsions du compteur a lieu au cours de la distribution, le tableau de commande le détecte, la LED de sélection en cours s'allume et clignote et la distribution ne s'arrête pas.

Ce signal d'alarme est produit par une dérivation du signal du couvercle du compteur ou par un mauvais branchement, ou encore peut-être par une défaillance interne du tableau de commande. Veuillez contacter le service après-vente.

#### C. EXCÈS DE DISTRIBUTION DU COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE

Si le temps de distribution du café se prolonge plus de deux minutes, le tableau de commande détecte un dépassement du temps normal de distribution du café.

Cela interrompt automatiquement la distribution et la LED de la sélection choisie continue à clignoter.

Ce signal d'alarme est dû à une obstruction du passage de l'eau ; le tableau de commande reçoit des impulsions plus lentes et prolongées par rapport au temps normal de distribution ou cela peut-être dû au fait que le café est moulu très finement ou que le grammage de la pastille est trop important, ce qui empêche une fluidité correcte du passage de l'eau.

#### D. INDICATEURS DE NIVEAU DU RÉSERVOIR (uniquement Iberital L'Anna Handy)

Cette machine dispose d'un système d'indication de niveaux, pour le minimum et pour le maximum, qui fonctionne comme indiqué ci-dessous :

***Niveau minimum*** – Lorsque le réservoir d'eau atteint son niveau minimum, le tableau de commande coupe le passage de courant vers la rangée de boutons et vers la résistance, afin d'éviter des dommages, tant au niveau de la résistance que de la pompe, par manque d'eau. À ce moment-là, les LED de la rangée de boutons commencent à clignoter, indiquant à l'utilisateur qu'il doit remplir le réservoir.

Lorsqu'on commence à remplir manuellement le réservoir et que l'eau recouvre la sonde de niveau minimum, les LED s'éteignent et le tableau de commande laisse de nouveau passer le courant vers la résistance et la pompe.

***Niveau maximum*** – Lorsqu'on procède au remplissage manuel du réservoir d'eau et que l'on atteint le niveau maximum, la LED du bouton continu s'allume, indiquant qu'il faut arrêter de verser de l'eau dans le réservoir. Cette LED restera allumée jusqu'à ce que le niveau d'eau descende en dessous de la sonde de niveau maximum.

**AVERTISSEMENT GÉNÉRAL** : Si votre machine dispose d'un affichage, l'écran montrera l'alarme pertinente, en fonction de l'incidence présentée (voir le paragraphe sur le fonctionnement de l'affichage).

### 2.3.4. Programmation d'eau chaude (uniquement disponible sur les modèles New Iberital et Iberital Expression Two)

Accéder à la programmation, en appuyant sur le bouton « continu » pendant cinq secondes sur la rangée de boutons du groupe 1 (à gauche) ; la LED « continu » s'allumera.

- ***Dans le cas où l'option « NON » a été sélectionnée pour le THÉ MÉLANGÉ sur l'affichage ou sur les machines sans affichage :***

  - Appuyer sur le bouton d'eau chaude. À ce moment, de l'eau chaude commencera à sortir de la chaudière.
  - Lorsque vous aurez obtenu la dose souhaitée, appuyez de nouveau sur le bouton d'eau chaude.
  - La programmation d'eau chaude a été réalisée.

- ***Au cas où l'option THÉ MÉLANGÉ a été sélectionnée sur l'affichage (version sans affichage non disponible) :***

  - Appuyer sur le bouton d'eau chaude. à ce moment, de l'eau mélangée (chaude / froide) commencera à sortir.
  - Appuyer sur le bouton d'eau chaude. À ce moment, de l'eau chaude commencera à sortir de la chaudière.
  - Lorsque vous aurez obtenu la dose finale (1re pulsation + 2e pulsation), appuyez de nouveau sur le bouton d'eau chaude.
  - La programmation finale d'eau chaude a été réalisée.

***NOTE (version avec affichage et électrovanne de mélange)*** *: En même temps, nous disposons d'un régulateur manuel situé à côté de l'électrovanne de mélange de l'eau.*



## 2.4.- SORTIE D'EAU CHAUDE

Placez la tasse ou tout autre récipient en dessous de la sortie d'eau chaude (8). Actionnez la commande d'eau chaude (18) afin de débuter l'alimentation en eau et fermez-la pour l'arrêter, ou appuyez sur le bouton de distribution d'eau chaude si votre machine en est équipée.

## 2.5.- SORTIE DE VAPEUR

a) Orienter la buse vapeur (9) vers le plateau (15).
b) Ouvrir le robinet de vapeur (7) pour éliminer les éléments condensés, jusqu'à ce que la vapeur sorte sans aucune goutte d'eau.
c) Mettre la buse vapeur (9) dans le récipient de liquide que l'on souhaite réchauffer. Actionner la commande (7) pour libérer la vapeur. Pour obtenir un cappuccino mousseux, maintenir la buse vapeur près de la surface du lait. Cela créera une mousse/crème abondante.
d) Lorsque le liquide a atteint la température désirée, fermer le robinet de vapeur.
e) Déplacer le récipient avec le liquide, en libérant la buse vapeur (9), en l'orientant vers le plateau (15).
f) Actionner pendant quelques instants le robinet de vapeur (7), pour éliminer les résidus qui pourraient se trouver sur la buse vapeur (9). Nettoyer la buse vapeur (9) à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.

## 2.6.- OPÉRATIONS QUOTIDIENNES D'ENTRETIEN

### 2.6.1. Entretien des filtres et des porte-filtres

Rincer les filtres et les porte-filtres dans de l'eau chaude. Au cours de la nuit, laissez-les tremper dans de l'eau chaude au départ afin de dissoudre la graisse déposée par le café.

### 2.6.2. Entretien des groupes

- ***Machines sans affichage***

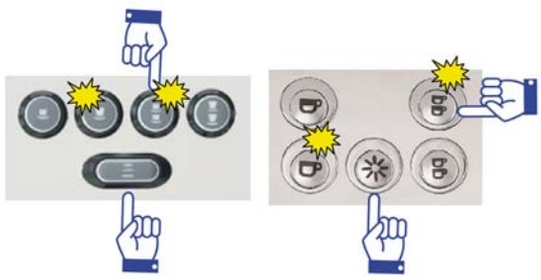
a) Remplacer le filtre normal (21c) ou (21d) par le filtre de nettoyage (aveugle) (21e).
b) Mettre deux cuillerées de détergent (spécifique pour le nettoyage des groupes) dans le filtre de nettoyage (21e).
c) Emboîter le porte-filtre dans le groupe distributeur.
d) Appuyer sur le bouton de distribution continue et le laisser fonctionner pendant 20 secondes.
e) Arrêter la distribution en appuyant de nouveau sur le bouton. Au cours de la décompression de

l'unité, l'eau chaude et le détergent nettoieront l'intérieur du groupe distributeur.

f) Répéter le point (e) plusieurs fois.
g) Rincer l'unité et, sans que le porte-filtre soit en place, appuyer sur n'importe quel bouton de distribution afin d'éliminer tous les résidus de détergent.

- ***Machines avec affichage (nettoyage automatique) :***

Lorsque la machine à café est en position de travail (interrupteur général sur la position 2 et en chauffe), appuyer (sur la rangée de boutons de l'un ou l'autre groupe) à la fois sur le bouton « continu » et le bouton « 2 cafés courts » ; les LED « 1 café long » et « 2 cafés courts » s'allumeront.



L'écran affichera :

Puis, la machine réalisera sept fois consécutives le cycle de :

- 15 secondes de distribution
- 2 secondes de repos

À la fin du « cycle de lavage », la machine reviendra au MENU initial.

La procédure du « cycle de lavage » peut être réalisée sur tous les groupes à la fois.

### 2.6.3. Entretien extérieur de la machine

Les panneaux extérieurs de la machine doivent être nettoyés avec de l'eau savonneuse chaude (mais non bouillante) puis rincés entièrement en utilisant un chiffon doux ou une éponge. Ne pas utiliser de substances abrasives, ce qui pourrait rayer les panneaux.

## 2.7.- CHANGEMENT DE L'EAU DE LA CHAUDIÈRE

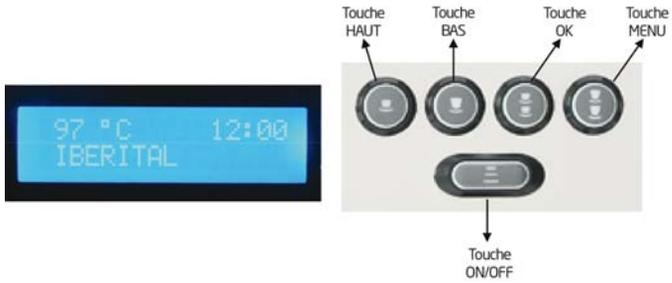
- Débrancher la machine, en plaçant l'interrupteur à trois positions (12) sur la position OFF.
- Ouvrir les commandes de vapeur (7) jusqu'à ce que la vapeur ne sorte plus. (Utiliser les buses vapeur (9) avec précaution, car en fonctionnement normal elles sont extrêmement chaudes).
- Fermer les commandes de vapeur (7).
- Ouvrir la soupape de drainage (26) jusqu'à ce que la vidange de la chaudière soit terminée.
- Fermer la soupape de drainage (26).
- Brancher la machine, en plaçant l'interrupteur (12) en position 1 (ou l'interrupteur (23) sur ON) et attendre jusqu'à ce que la commande automatique ait réalisé le remplissage de la chaudière avec de l'eau du robinet.

## 2.8.- ADOUCISSEUR D'EAU (NON INCLUS)

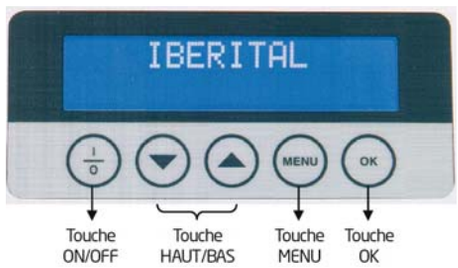
L'adoucisseur extrait le calcaire de l'eau du robinet, évitant ainsi la formation de dépôts et d'incrustations. L'utilisation continue de l'adoucisseur provoque une usure et il doit donc être régénéré régulièrement. La régénération est le processus par lequel l'adoucisseur est remis à son état d'origine. La présence de tartre dans la chaudière suite à l'absence de régénérations, annule toute garantie de la part du fabricant. (L'adoucisseur n'est pas inclus).

## 2.9.- FONCTIONNEMENT DE L'AFFICHAGE (EN OPTION)

### 2.9.1. Affichage de la machine Iberital Intenz




### 2.9.2. Affichage de la machine New Iberital / Iberital Expression Two (chaudière pour la préparation de café)




### 2.9.3. Caractéristiques des affichages

Les deux versions de l'affichage comprennent deux lignes de 16 caractères chacune.

**REMARQUE :** Les menus et la navigation entre les deux affichages sont les mêmes. Dans le cas des machines Iberital Intenz, la rangée de boutons de distribution de café permet de parcourir les menus alors que dans le cas des machines New Iberital et Iberital Expression Two cela s'effectue à l'aide des touches de l'affichage. (Voir les équivalences entre les claviers des paragraphes 2.9.1 et 2.9.2).

- ***Position OFF :***
  - ***Machine Iberital Intenz :*** Pour passer en position **OFF** : Lorsque l'affichage est en position **OFF**, OFF et l'heure s'affichent. Pour accéder au mode OFF, appuyez sur la touche **CONTINU de la rangée de boutons à gauche** et, tout en la maintenant enfoncée, appuyez sur la touche **UN CAFÉ COURT de la rangée de boutons à gauche** tout de suite après.
  - ***Machines New Iberital/Iberital Expression Two :*** Lorsque l'affichage est en position **OFF**, OFF et l'heure s'affichent. Pour accéder au mode **OFF** appuyez sur la touche **I/O.**

| **OFF** | **hh:mm** |
|---|---|

- ***Position ON :***
  - ***Machine Iberital Intenz :*** Pour passer en position **ON** : Appuyez sur la touche **CONTINU** afin d'afficher la **température de la chaudière °C** (Si la machine est équipée d'une sonde de température), l'**heure** et le **nom enregistré** afin qu'il apparaisse sur l'affichage.
  - ***Machines New Iberital/Iberital Expression Two :*** Appuyez sur la touche **I/O** et l'écran affichera la température de la chaudière **°C**, l'**heure** et le **nom enregistré.**

| **xxx°C** | **hh:mm** |
|---|---|

**Affichage du menu utilisateur** : Lorsque l'interrupteur de la machine à café est en position **2** et que l'affichage est sur la position **ON** (l'écran affiche le nom enregistré), appuyer sur la touche **MENU OU DEUX CAFÉS LONGS sur la rangée de boutons à gauche** (en fonction de l'affichage utilisé) pendant au moins 5 secondes afin d'entrer dans la programmation du niveau d'utilisateur.

**Affichage du menu technicien** : Lorsque l'interrupteur de la machine à café est en position **2** et que l'affichage est sur la position **OFF** (le mot OFF est affiché sur l'écran) appuyer sur la touche **MENU ou DEUX CAFÉS LONGS sur la rangée de boutons à gauche** (en fonction de l'affichage utilisé) pendant environ 10 secondes afin d'entrer dans la programmation du niveau de technicien.

> **IMPORTANT :** Une fois dans le **MENU**, si vous appuyez sur la touche **MENU ou CONTINU de la rangée de boutons à gauche** (en fonction de l'affichage utilisé) vous découvrirez les fonctions de l'affichage. En appuyant sur la touche **OK ou DEUX CAFÉS COURTS** (en fonction de l'affichage utilisé) vous pourrez à la fois confirmer l'entrée dans cette fonction et confirmer les modifications.

Pour effectuer des modifications à l'intérieur des fonctions, la touche **HAUT ou UN CAFÉ COURT** servira pour augmenter d'un cran et la touche **BAS ou UN CAFÉ LONG** (en fonction de l'affichage utilisé) servira à diminuer d'un cran. (Voir images des paragraphes 2.9.1 et 2.9.2).

### 2.9.4. Affichage du menu utilisateur

- ***Programmation de l'HEURE et commandes MARCHE/ARRÊT hebdomadaires de la machine :***

Lorsque **SET HORLOGE** apparaît, confirmer la sélection en appuyant sur la touche **OK**. *La programmation de l'heure et du jour de la semaine est très importante car ces informations seront utilisées par le tableau de commande pour mettre en marche ou arrêter la programmation hebdomadaire de la machine.*

HH : heure
hh : minutes
xxxxxxx : jour de la semaine

Appuyer sur les touches HAUT/BAS pour modifier l'**HEURE** et confirmer à l'aide de la touche OK pour modifier les **MINUTES** et le jour de la semaine. Après avoir confirmé le jour de la semaine, il sera automatiquement saisi dans la programmation de la MARCHE/ARRÊT hebdomadaire.

AAA : ON (allumé)
OFF (éteint)
hh : Heures de marche/arrêt
mm : Minutes de marche/arrêt

En appuyant sur les touches HAUT/BAS on fait varier l'**HEURE** jusqu'à ce que l'on trouve l'heure souhaitée ; on doit alors appuyer sur la touche **OK** afin de confirmer la sélection et de passer à l'option des **MINUTES** (mm), en réalisant la même opération lorsque le mot **OFF** (éteint) apparaît ainsi que le jour de repos.

> **IMPORTANT** : Pour que la machine ne s'allume pas automatiquement, mettre des (--) tirets dans la sélection de l'**HEURE** (hh.mm) de marche **ON** (allumé) et **OFF** (éteint) ainsi que le jour de repos.

- Visualisation des compteurs :

Dans ce paragraphe, nous pourrons lire toutes les consommations qui ont été réalisées.

- Appuyer sur la touche **OK** pour saisir et l'écran affichera :

FRANÇAIS

**Litres**
XXXXXX

Cet écran montre le nombre de litres d'eau consommés jusqu'à présent.

- En appuyant sur la touche **MENU** l'écran affichera :

**Service**
XXXXXX

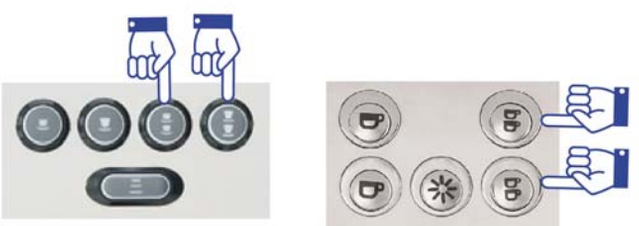
Cet écran montre le nombre de cycles jusqu'à ce moment. (Pulsations dans chacune des sélections de dose).

- En appuyant sur la touche **MENU** l'écran affichera :

**Total cafes**
XXXXXX

Cet écran montre le nombre total de cafés distribués jusqu'à ce moment.

**IMPORTANT** : Pour effacer le nombre total de cafés et laisser les compteurs à zéro en ce qui concerne le « TOTAL CAFÉS », appuyer à la fois sur les touches « 2 cafés longs et 2 cafés courts » sur le GROUPE 1 (à gauche).



L'écran affichera :

**Total cafes**
Total reset

***REMARQUE :*** *Le fait d'effacer le compteur total de cafés n'efface pas la lecture des litres d'eau consommés. Pour éliminer l'alarme de CHANGEMENT/RÉGÉNÉRATION DE L'ÉPURATEUR pour les litres d'eau consommés, voir le paragraphe sur l'ALARME DE CHANGEMENT/RÉGÉNÉRATION DU FILTRE À EAU.*

- En appuyant sur la touche **MENU** l'écran affichera :

**zzzzz GR :**
XXXXXX

zzzzz : 1 expresso, 1 café, etc.
GR : Groupe 1/2/3
xxxxx : Nombre de cafés

L'écran affiche la quantité de cafés par dose et par groupe.
Si l'on maintient la pression sur la touche **MENU** tous les nombres de cafés par sélection s'afficheront.

***ATTENTION :*** *Le compteur individuel par type de doses de café (1 expresso, 1 café, etc.) ne peut pas être effacé.*

### 2.9.5. Affichage du menu technicien

Souvenez-vous que pour entrer dans le **menu technicien** l'affichage doit être en position **OFF** (l'écran affiche le mot OFF). S'il est en position **ON** (l'écran affiche le nom enregistré), pour accéder au mode **OFF**, appuyer sur la touche **I/O (ON/OFF) ou CONTINU de la rangée de boutons à gauche** et, en maintenant la pression, appuyer sur la touche **DEUX CAFÉS COURTS de la rangée de boutons à gauche** immédiatement après (en fonction de l'affichage utilisé).

Une fois en mode OFF, pour accéder au menu technicien, il faut appuyer sur la touche **CONTINU de la rangée de boutons sur la touche MENU** pendant environ 10-15 secondes (en fonction de l'affichage) et l'on pourra rentrer dans la programmation au niveau de technicien.

- La première option qui apparaîtra est :

**Langue**
XXXXXX

Il sera possible de sélectionner la langue (anglais, français, allemand, espagnol), à l'aide des touches HAUT/BAS. Une fois sélectionnée la langue souhaitée, appuyer sur la touche **MENU** et passer à l'option suivante :

**Vis. temp/heure**
BLOQUE/ACTIVE

L'écran offrira la possibilité de visualiser, en position de repos, l'**HEURE** et la **TEMPÉRATURE** sur la ligne supérieure de l'écran.

Les touches HAUT/BAS permettront de sélectionner la fonction « **ACTIVE** » ou « **BLOQUE** » de cette option.

- ***Si l'on a sélectionné « ACTIVE » on appuie sur la touche MENU afin de passer à l'option suivante :***

**Nom 2**
XXXXXX

L'écran affichera le nom 2 (ligne inférieure de l'écran), où le curseur est situé en position 1 (sur les 16 caractères que contient la ligne). À l'aide des touches HAUT/BAS on peut sélectionner le caractère alphanumérique souhaité (ESPACE VIDE !) " # $ % &...).

Appuyer sur la touche **OK** pour confirmer ce caractère et passer au caractère suivant.

Continuer cette procédure jusqu'au dernier caractère de la ligne.

Une fois cette procédure terminée, appuyer sur la touche **MENU** afin de passer à l'option suivante :

**Rotation ligne 2**
BLOQUE/ACTIVE

L'écran affiche l'option grâce à laquelle le nom de la Ligne 2 traverse l'écran ou reste statique ; à l'aide des touches HAUT/BAS sélectionner « **ACTIVE** » ou « **BLOQUE** » et appuyer sur la touche **MENU** afin de passer à l'option suivante :

- ***Dans le cas où « ACTIVE » est sélectionné, il faut appuyer sur la touche MENU pour passer à l'option suivante :***

**Nom 1**
XXXXXX

Il sera possible de programmer le nom qui apparaîtra sur la Ligne 1 (supérieure) de l'écran, en plaçant le curseur sur la Ligne 1 (parmi les 16 caractères disponibles sur chaque ligne), à l'aide des touches « + », « - » sélectionner les différents caractères alphanumériques (ESPACE VIDE !) " # $ % &...). Après avoir trouvé le caractère souhaité, appuyer sur la touche **OK** pour confirmer et passer au caractère suivant. Continuer le processus jusqu'à la fin des caractères.

Une fois cette procédure terminée, appuyer sur la touche **MENU** afin de passer à l'option suivante :

**Rotation ligne 1**
BLOQUE/ACTIVE

L'écran affiche l'option grâce à laquelle le nom de la Ligne 1 traverse l'écran ou reste statique ; à l'aide des touches HAUT/BAS sélectionner « **ACTIVE** » ou « **BLOQUE** » et appuyer sur la touche **MENU** afin de passer à l'option suivante :

**Nom 2**
XXXXXX

Il sera possible de programmer le nom qui apparaîtra sur la Ligne 2 (inférieure) de l'écran, en plaçant le curseur sur la position 1 (parmi les 16 caractères disponibles sur chaque ligne), à l'aide des touches HAUT/BAS sélectionner les différents caractères alphanumériques (ESPACE VIDE !) " # $ % &...). Après avoir trouvé le caractère souhaité, appuyer sur la touche **OK** pour confirmer et passer au caractère suivant. Continuer le processus jusqu'à la fin des caractères.

Une fois cette procédure terminée, appuyer sur la touche **MENU** afin de passer à l'option suivante :

**Rotation ligne 2**
BLOQUE/ACTIVE

L'écran affiche l'option grâce à laquelle le nom de la Ligne 2 traverse l'écran ou reste statique ; à l'aide des touches HAUT/BAS sélectionner « **ACTIVE** » ou « **BLOQUE** » et appuyer sur la touche **MENU** afin de passer à l'option suivante :

**Function Crono**
BLOQUE/ACTIVE

L'écran affichera la « FONCTION CHRONO » (temps de distribution par groupe), à l'aide des touches HAUT/BAS pour sélectionner ACTIVER/BLOQUER la fonction.

Le temps de distribution apparaîtra chaque fois que nous réaliserons un café ; s'il N'EST PAS ACTIVÉ l'option sélectionnée apparaîtra comme sélectionnée sur l'écran.

Une fois cette procédure terminée, appuyer sur la touche **MENU** afin de passer à l'option suivante :

**Program. doses**
BLOQUE/ACTIVE

L'écran affichera la programmation des doses. Si elle est ACTIVE, des doses pourront être programmées pour les différentes options (1 café court, 1 café long, etc.) ; si elle n'est PAS ACTIVE, vous ne pourrez pas programmer les doses et ce sont les doses enregistrées qui seront conservées pour cette sélection.

Appuyer sur les touches HAUT/BAS pour ACTIVER/BLOQUER la programmation de doses.

Une fois cette procédure terminée, appuyer sur la touche **MENU** afin de passer à l'option suivante :

**Touche continue**
BLOQUE/ACTIVE

L'écran affichera la programmation en « CONTINU ». Les doses en « CONTINU » ne fonctionneront qu'en fonction ACTIVE.

Une fois cette procédure terminée, appuyer sur la touche **MENU** afin de passer à l'option suivante :

**The melange**
OUI/NO

OPTION NON DISPONIBLE

L'écran affichera la possibilité pour que l'eau du thé «THÉ MÉLANGÉ» soit de l'eau chaude seule (option « NO »), ou soit de l'eau chaude mélangée avec de l'eau froide (option « OUI »).

Une fois cette procédure terminée, appuyer sur la touche **MENU** afin de passer à l'option suivante :

**Gr. Lance Vapeur**
0/1/2

** L'option « LANCE VAPEUR » N'EST PAS DISPONIBLE et elle sortira toujours d'usine en tant que « 0 » (NON DISPONIBLE).*

Une fois cette procédure terminée, appuyer sur la touche MENU afin de passer à l'option suivante :

| **Pre infusion** |
| --- |
| BLOQUE/ACTIVE |

L'écran affichera la possibilité d'ACTIVER ou NE PAS ACTIVER l'option de « PRÉINFUSION » grâce aux touches HAUT/BAS. EN ACTIVANT la fonction de « PRÉINFUSION » et en appuyant sur la touche **MENU** l'écran affichera :

| **Preinf. ON** |
| --- |
| 1 espresso xxxx seg |

L'écran affichera l'option du temps de « PRÉINFUSION ON » pour chaque sélection de café (1 expresso, 1 café, etc.) En appuyant sur les touches HAUT/BAS, on sélectionne le temps souhaité, en secondes (de 0,1 sec. jusqu'à 5 sec. par tranches de 0,1 sec.). Appuyer sur la touche **MENU** afin de sélectionner les temps « ON » pour le reste des sélections.

Une fois cette procédure terminée, appuyer sur la touche **MENU** afin de passer à l'option suivante :

L'écran affichera l'option de temps « OFF » (éteint) de la « PRÉINFUSION » pour chaque sélection de café (1 expresso, 1 café, etc.). En appuyant sur les touches HAUT/BAS, on sélectionne le temps souhaité, en secondes (de 0,1 sec. jusqu'à 5 sec. par tranches de 0,1 sec.). Appuyer sur la touche **MENU** afin de sélectionner les temps « ON » pour le reste des sélections.

Une fois cette procédure terminée, appuyer sur la touche MENU afin de passer à l'option suivante :

| **Sensib. Sondes** |
| --- |
| BASSE/MOYENNE/HAUTE |

L'écran affichera la « SENSIB. SONDES » du niveau d'eau de la chaudière. En appuyant sur les touches HAUT/BAS on sélectionnera la sensibilité basse 150 KΩ / moyenne 400 KΩ / haute 1 MΩ.

Une fois cette procédure terminée, appuyer sur la touche MENU afin de passer à l'option suivante :

| **Cycles Entretien** |
| --- |
| xxxxxxx |

L'écran affichera l'option « CYCLES ENTRETIEN » lorsque la machine arrive au nombre de cycles que nous avons sélectionné. Nous serons avertis par une alarme visuelle sur l'écran. On sélectionne le nombre de cycles en appuyant sur les touches HAUT/BAS.

Une fois cette procédure terminée, appuyer sur la touche **MENU** afin de passer à l'option suivante :

| **Chauffage type** |
| --- |
| xxxxxxx |

Xxxxxxx { PRESSURE SWITCH / ON / OFF / PID

L'écran affichera l'option du système de commande du chauffage de la machine.

En appuyant sur les touches HAUT/BAS on pourra sélectionner « **Pressure Switch** », « **ON / OFF** » ou « **PID** » et confirmer à l'aide de la touche **OK**.

- **Pressure Switch :** Contrôle de la température de la chaudière par pressostat de pression.

> ***IMPORTANT** : LES MODÈLES DE MACHINE À DEUX CHAUDIÈRES NE DOIVENT **JAMAIS** AVOIR L'OPTION « **Pressure Switch** » SÉLECTIONNÉE, CAR LA MACHINE FONCTIONNE AVEC UNE SONDE DE TEMPÉRATURE POUR CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE À CAFÉ.*

- **ON / OFF** : Contrôle de la température de la chaudière à café par sonde de température avec hystérésis (intervalle d'oscillation de la température de la chaudière) de 0,5 °C, 1 °C ou 2 °C.
- **PID** : Contrôle de la température de la chaudière à café par sonde de température, avec une variation par algorithme à trois constantes Kp, Ki, Kd. (RECOMMANDÉ PAR LE FABRICANT).

> ***IMPORTANT** : SUR LES MODÈLES DE MACHINE À CHAUDIÈRE SIMPLE LES TROIS OPTIONS **« ON / OFF » ou « PID »** NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE SÉLECTIONNÉES.*

Sur cette position, la machine contrôlera la température en fonction de son régime de travail, en s'adaptant à tout moment aux conditions internes et externes.

Les valeurs de ces constantes dépendront de la puissance de la résistance, de la taille de la chaudière et du degré de dispersion de la chaleur de la chaudière.

**AVERTISSEMENT :** Pour le bon fonctionnement de la machine, les valeurs de ces constantes ne doivent pas être modifiées.

> ***IMPORTANT** : LES MODÈLES DE MACHINE À DEUX CHAUDIÈRES NE DOIVENT **JAMAIS** AVOIR L'OPTION « **Pressure Switch** », CAR LA MACHINE FONCTIONNE AVEC UNE SONDE DE TEMPÉRATURE QUI CONTRÔLE LA TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE À CAFÉ.*



- Si l'on sélectionne « **ON / OFF** », appuyer sur la touche **OK** pour confirmer, et l'écran affichera :

| **Temperatur** |
|---|
| ºC / ºF |

Les touches HAUT/BAS permettront de sélectionner le type de mesure de la température en degrés Celsius (**ºC**) ou en degrés Fahrenheit (**ºF**).

Confirmer à l'aide de la touche **OK** et l'écran affichera :

| **Hyste. Temp.** |
|---|
| xxxxxxx |

Xxxxxxx { 0,5 ºC / 1 ºC / 2 ºC } { 1 ºF / 2 ºF / 4 ºF }

En appuyant sur les touches HAUT/BAS nous sélectionnerons l'hystérésis souhaitée (variation en degrés de la température souhaitée pour la chaudière).

Confirmer la sélection en appuyant sur la touche **OK** et l'écran affichera :

| **Temper. Chaudiere** |
|---|
| xxx ºC / xxxx ºF |

En appuyant sur les touches HAUT/BAS on sélectionnera la température souhaitée pour la chaudière, et l'on confirmera la sélection en appuyant sur la touche **OK**.

- Si l'on sélectionne « **PID** », appuyer sur la touche **OK** pour confirmer et l'écran affichera :

| **ºC / ºF** |
|---|

Avec les touches HAUT/BAS il sera possible de sélectionner le type de mesure de la température en degrés Celsius (**ºC**) ou en degrés Fahrenheit (**ºF**).

Confirmer à l'aide de la touche **OK** et l'écran affichera :

| **Temper. Chaudiere** |
|---|
| xxx ºC / xxxx ºF |

En appuyant sur les touches HAUT/BAS, on sélectionne la température souhaitée pour la chaudière et on confirme la sélection en appuyant sur la touche **OK**.

Immédiatement l'écran affichera :

| KP KI KD |
| --- |
| XXX XXX XXX |

Les touches HAUT/BAS permettront de sélectionner la valeur de chacune des constantes et de confirmer en appuyant sur la touche **OK**. (IL EST RECOMMANDÉ DE CONSERVER LES VALEURS ÉTABLIES PAR LE FABRICANT).

Immédiatement l'écran affichera :

| Reglage PID |
| --- |

Température de réglage initial de l'algorithme des trois constantes. (La valeur peut être de « 2 °C / jusqu'à 20 °C » ou « 3 °F / jusqu'à 36 °F »). (IL EST RECOMMANDÉ DE CONSERVER LA TEMPÉRATURE ÉTABLIE PAR LE FABRICANT).

Appuyer sur les touches HAUT/BAS pour sélectionner la température souhaitée et confirmer à l'aide de la touche **OK**.

Une fois cette procédure terminée, appuyer sur la touche **MENU** afin de passer à l'option suivante :

| Filtre |
| --- |
| XXXXXXX |

L'écran affichera l'option « FILTRE » où l'on sélectionne le nombre de litres d'eau consommés et le nombre de litres d'eau qui déclencheront l'ALARME DE CHANGEMENT/RÉGÉNÉRATION de l'épurateur d'eau. En appuyant sur les touches HAUT/BAS on pourra sélectionner la quantité en litres d'eau.

***ATTENTION :*** *Si on laisse la quantité de litres sur zéro, « 0 », cette option est déshabilitée.*

Finalement, en appuyant sur la touche **MENU** on en termine avec le **menu technicien**.

| Off hh.mm |
| --- |

## 2.10.- SIGNAUX D'ALARME DE L'ÉCRAN

### A. TEMPS MAXIMUM DE CHARGEMENT EN EAU DE LA CHAUDIÈRE

Lorsque le temps prévu par le fabricant est dépassé, l'écran affiche :

| Alarme Time-out |
| --- |
| Remplis Chaudiere |

Les LED des boutons commencent à clignoter.

Pour annuler l'alarme, il faudra mettre l'interrupteur général sur 0 puis sur 1.

### B. TEMPÉRATURE MAXIMUM DE LA CHAUDIÈRE

L'écran affichera l'alarme de température de la chaudière lorsque celle-ci dépasse les 140 °C pendant plus de 5 secondes.

| Alarme |
| --- |
| Temp. chaudiere |

L'alarme disparaîtra lorsque la température de la chaudière retrouvera des valeurs normales.

### C. SONDE DE TEMPÉRATURE INTERROMPUE

- ***Lorsque la sonde détecte une température de 0 °C pendant 5 secondes, les LED des rangées de boutons clignotent et l'écran affiche :***

| **Sonde coupee** |
|---|

L'alarme disparaîtra lorsque la température de la chaudière sera acceptable.

- ***Dans le cas du remplacement du tableau de commande, sur une machine avec écran et pressostat, elle affichera :***

| **Sonde coupee** |
|---|

Cette situation provient d'une sélection incorrecte dans le menu de chauffage (programmer de nouveau le tableau de commande). (VOIR LA PROGRAMMATION DANS LE PARAGRAPHE 2.9.5, OPTION DU MENU CHAUFFAGE).

Pour effacer l'alarme :

Maintenez la touche **MENU enfoncée** jusqu'à l'affichage (même si le message « Sonda interump. » (Sonde Interromp.) apparaît, ne relâchez pas la touche « **MENU** ») :

| **Langue**<br>XXXXXX |
|---|

Appuyer sur la touche **MENU** plusieurs fois et passer par différentes options jusqu'à l'affichage, sur l'écran :

| **The melange**<br>OUI/NO |
|---|

La valeur affichée doit être « **NON** », si nécessaire, modifier la valeur en appuyant sur les touches HAUT/BAS.

Confirmer en appuyant sur la touche **OK**.

Continuer à appuyer sur la touche **MENU** plusieurs fois jusqu'à l'affichage sur l'écran de :

| **Chauffage type**<br>XXXXXXX |
|---|

Xxxxxxx { Pressure Switch / On / off / PID

La valeur sur l'écran doit être « **Pressure Switch** », si nécessaire, modifier la valeur en appuyant sur les touches HAUT/BAS.

Confirmer en appuyant sur la touche **OK**.

Appuyer sur la touche **MENU** plusieurs fois jusqu'à ce que l'écran affiche « OFF ».

Appuyer sur la touche « I/O » ou sur la touche « continu », en fonction du modèle de la machine, pour l'allumer.

***ATTENTION :*** *Il est totalement nécessaire que les valeurs des paramètres « THÉ MÉLANGÉ » et « CHAUFFAGE TYPE » soient « **NON** » et « **Pressure Switch** » respectivement, dans le cas où la machine dispose d'un écran et que la température de la chaudière est contrôlée par pressostat.*

### D. MANQUE D'IMPULSIONS DU COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE

Lorsque le compteur volumétrique ne dose pas correctement ou lorsque les impulsions n'arrivent pas pendant plus de 5 secondes consécutives, la LED de la sélection de la dose employée clignote et l'écran affiche le compteur volumétrique et le groupe.

| **Alarme**<br>Debimetre v. GR x |
|---|

Pour effacer cette alarme, vérifier les compteurs volumétriques ; ce signal d'alarme est produit par une dérivation du signal du couvercle du compteur ou par un mauvais branchement, ou également par une défaillance interne du tableau de commande.

Il peut également être provoqué par un temps anormalement long de distribution, dû au fait que l'eau ne circule pas aussi librement qu'elle le devrait au cours de la distribution.

### E. CHANGEMENT / RÉGÉNÉRATION DU FILTRE À EAU

Lorsque le nombre de litres d'eau déterminé dans le MENU TECHNICIEN est dépassé, l'écran affiche :

**Changer Filtre**
XXXXXXX

Il affiche aussi que le nombre de litres d'eau qui avait été sélectionné pour déclencher l'alarme.

Pour effacer cette alarme, appuyer sur les touches de dose « 2 cafés longs et 2 cafés courts » en même temps, sur le GROUPE 1 (à gauche).

L'écran affichera :

**Reset filtre**

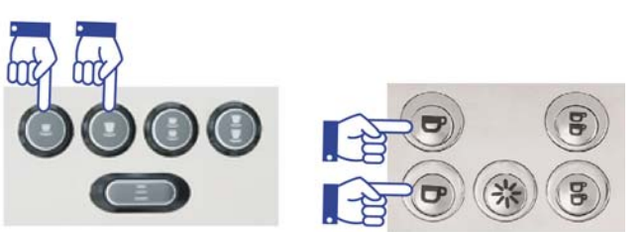
### F. ALARME DE MAINTENANCE

Lorsque l'écran affiche :

**Entretien**

Cela signifie que le nombre de cycles (doses réalisées sur tous les groupes de la machine) qui avait été enregistré dans le MENU TECHNIQUE a été dépassé.

Pour effacer cette alarme, appuyer sur les touches de dose « 1 café long et 1 café court » en même temps, sur le GROUPE 1 (à gauche).



L'écran affichera :

**Reset Entretien**

### G. AVIS DE NIVEAU D'EAU MINIMUM D'EAU DANS LA CHAUDIÈRE

Au moment où l'on allume la machine (position 1 de l'interrupteur général) le chargement en eau de la chaudière débute.

- **DANS LE CAS DE LA MISE EN SERVICE DE LA MACHINE** : Lorsque la sonde de niveau maximum ne détecte pas la présence d'eau pendant plus de 6 secondes, elle déconnecte la résistance et la machine ne chauffera pas ; en même temps, l'écran affiche le signal d'alarme :

| **Chaudiere** |
| --- |
| vide |

- **DANS LE CAS OÙ LA MACHINE FONCTIONNE** et que la sonde de niveau minimum ne détecte pas la présence d'eau pendant plus de 3 secondes, la résistance sera déconnectée et la machine ne chauffera pas.

Pour ÉLIMINER cette alarme il faut remplir l'eau de la chaudière ; la sonde de niveau minimum, après avoir détecté pendant plus de 3 secondes la présence d'eau, connectera la résistance et la machine recommencera à chauffer.



# 3.- INSTRUCTIONS POUR LE TECHNICIEN

**ATTENTION :** ***Lorsqu'on enlève l'habillage de la machine pour la réparer ou pour réarmer la touche reset, pensez à sceller les deux panneaux latéraux avec du silicone.***

## 3.1.- DESCRIPTION DES COMPOSANTS INTERNES

### 3.1.1. Machine Iberital Intenz

a) Pompe + moteur : alimente le système hydraulique.
b) Chaudière :
- Double chaudière :
  - 2 groupes 3 litres (café) / 7 litres (vapeur/eau chaude).
  - 3 groupes 4 litres (café) / 9 litres (vapeur/eau chaude).
- Chaudière simple :
  - 1 groupe 6 litres.
  - 2 groupes 10,5 litres ou 14 litres.
  - 3 groupes 21 litres.

c) Soupape de sûreté dans la chaudière pour la vapeur.
d) Soupape d'élimination à vide dans la chaudière pour la vapeur.
e) Résistances de la chaudière : réchauffent l'eau des chaudières.
f) Soupape d'expansion / de retenue : contrôle la pression du système hydraulique.

### 3.1.2. Machine Iberital L'Anna

a) Pompe.
b) Chaudière :
- Chaudière simple :
  - 1 groupe 6 litres.
  - 2 groupes 10,5 litres ou 14 litres.

c) Soupape de sûreté.
d) Soupape d'élimination à vide.
e) Résistances de la chaudière : chauffe l'eau de la chaudière.
f) Pressostat : contrôle la pression de la chaudière.
g) Soupape d'expansion / de retenue : contrôle la pression du système hydraulique.

### 3.1.3. Machine Iberital Junior

a) Pompe + moteur : alimente le système hydraulique.
b) Chaudière :
- Chaudière simple :
  - 2 groupes 10,5 litres.

c) Soupape de sûreté.
d) Soupape d'élimination à vide.
e) Résistances de la chaudière : chauffe l'eau de la chaudière.
f) Pressostat : contrôle la pression de la chaudière.
g) Soupape d'expansion / de retenue : contrôle la pression du système hydraulique.

### 3.1.4. Machine Iberital IB7

a) Pompe + moteur : alimente le système hydraulique.
b) Chaudière :
- Chaudière simple :
  - 1 groupe 6 litres.
  - 2 groupes 10,5 litres.
  - 3 groupes 20 litres.

c) Soupape de sûreté.
d) Soupape d'élimination à vide.
e) Résistances de la chaudière : chauffe l'eau de la chaudière.
f) Pressostat : contrôle la pression de la chaudière.
g) Soupape d'expansion / de retenue : contrôle la pression du système hydraulique.



### 3.1.5. Machine New Iberital

a) Pompe + moteur : alimente le système hydraulique.
b) Chaudière :
- Chaudière simple :
  - 2 groupes 10,5 litres ou 14 litres.
  - 3 groupes 20 litres.

c) Soupape de sûreté.
d) Soupape d'élimination à vide.
e) Résistances de la chaudière : chauffe l'eau de la chaudière.
f) Pressostat : contrôle la pression de la chaudière.
g) Soupape d'expansion / de retenue : contrôle la pression du système hydraulique.

### 3.1.6. Machine Iberital Expression Two

a) Pompe + moteur : alimente le système hydraulique.
b) Chaudière :
- Double chaudière :
  - 2 groupes 3 litres (café) / 7 litres (vapeur/eau chaude).
  - 3 groupes 4 litres (café) / 9 litres (vapeur/eau chaude).

c) Soupape de sûreté dans la chaudière pour la vapeur.
d) Soupape d'élimination à vide dans la chaudière pour la vapeur.
e) Résistances de la chaudière : réchauffent l'eau des chaudières.
f) Soupape d'expansion / de retenue : contrôle la pression du système hydraulique.

**REMARQUE :** Dans toutes les machines il existe un thermostat de sûreté pour le contrôle électrique de la température des résistances : ce thermostat limite la température des résistances. Lorsque la température dépasse le niveau maximum, l'alimentation électrique vers les résistances est interrompue. Dans ce cas il faut réarmer le thermostat en appuyant sur le bouton qui s'y trouve, lorsque la résistance est froide (on accède au thermostat en enlevant le panneau droit de la machine). Dans le cas de machines à deux chaudières, il y en a une pour chaque résistance.

**REMARQUE :** Toutes les machines disposent d'un capteur de niveau dans la chaudière. Dans le cas de machines à deux chaudières, le capteur se trouve dans la chaudière de vapeur/eau chaude.

## 3.2.- CONNEXION À L'ALIMENTATION EN EAU

**IMPORTANT :** ***Cet appareil doit être installé en suivant les règles applicables, qu'elles soient fédérales, nationales ou locales.***

La machine compte sur une entrée de fourniture d'eau de 3/8". Cette entrée comprend un robinet d'arrêt pour ouvrir ou fermer le flux d'eau (en option). Les flexibles sont inclus. Pour une installation correcte, il faudra connecter entre eux le robinet d'alimentation en eau du réseau et l'entrée mentionnée précédemment avec l'un de ces flexibles ou un similaire.

## 3.3.- CONNEXION AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

**IMPORTANT : Le branchement de cet appareil est fixe sur le réseau électrique.**

La machine est équipée de résistances et autres éléments électriques de 110 V, 220 V et 240 V en fonction de la version. Un interrupteur doit être installé, de calibre adapté, entre l'installation fixe et la machine. La consommation électrique maximum est indiquée sur la plaque signalétique.

Le câble de terre doit être connecté à une prise de terre adéquate.

**IMPORTANT :** ***Les machines ne peuvent être connectées qu'en 110 V, 220 V et 240 V en fonction de la machine.***

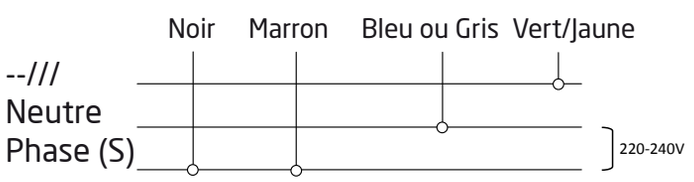


### 3.3.1. Machines CE

**Machines à 4 fils**

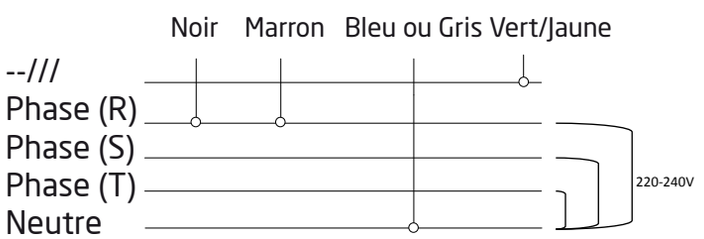
### 220 V-240 V UNE PHASE AVEC NEUTRE (MACHINES 1-2-3 GROUPES)

La machine peut être branchée à des alimentations à une seule phase de 220 V-240 V. Dans ce cas, le conducteur Noir doit être connecté au conducteur Marron puis à la phase de l'installation fixe. Le conducteur Bleu ou Gris doit être connecté au neutre. Le conducteur Vert/Jaune doit être connecté à la terre.



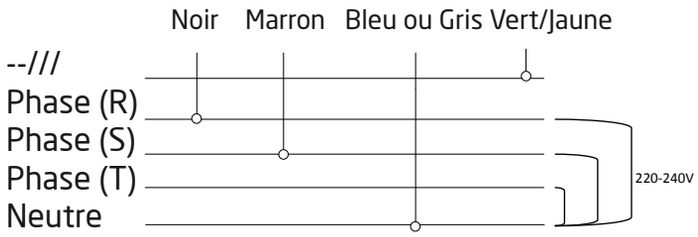

### 400 V UNE PHASE AVEC NEUTRE (MACHINES 1-2-3 GROUPES)

La machine peut être branchée aux alimentations de trois phases et un neutre de 400 V. Dans ce cas, le conducteur Noir doit être connecté à une des trois phases, le conducteur Marron à celle-ci et le conducteur Bleu ou Gris à la phase neutre. Le conducteur Vert/Jaune doit être connecté à la terre.



## 400 V DEUX PHASES AVEC NEUTRE (MACHINES 1-2-3 GROUPES)

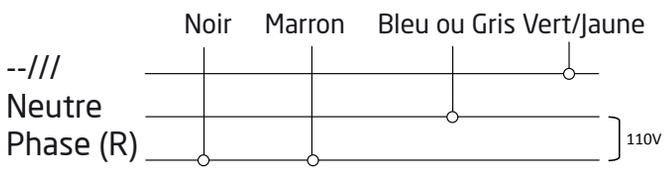
La machine peut être branchée aux alimentations de trois phases et un neutre de 400 V. Dans ce cas, le conducteur Noir doit être connecté à une des trois phases, le conducteur Marron à une phase différente et le conducteur Bleu ou Gris à la phase neutre. Le conducteur vert/jaune doit être connecté à la terre.




## 110 V UNE PHASE AVEC NEUTRE (MACHINES 1-2 GROUPES)

> **IMPORTANT :** ***Les machines fabriquées pour être connectées à des tensions électriques de 110 V, sont fabriquées sur des éléments électriques spécifiques pour cette tension. Ils ne pourront donc être installés qu'à une tension de 110 V, comme indiqué sur le schéma électrique spécifique pour ces tensions.***

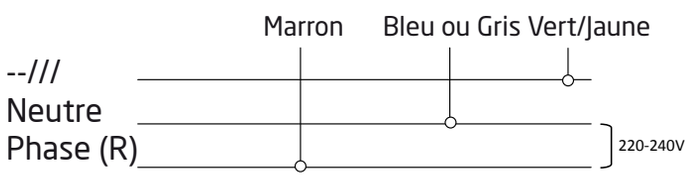
La machine peut être connectée à des alimentations d'une seule phase de 110 V. Dans ce cas, le conducteur Noir doit être connecté à la phase de l'installation fixe, le conducteur Marron doit être connecté à la même phase que le conducteur Noir et le conducteur Bleu ou Gris à la phase neutre. Le conducteur Vert/Jaune doit être connecté à la terre.




**Machines à 3 fils**

## 220 V-240 V UNE PHASE AVEC NEUTRE (MACHINES 1-2-3 GROUPES)

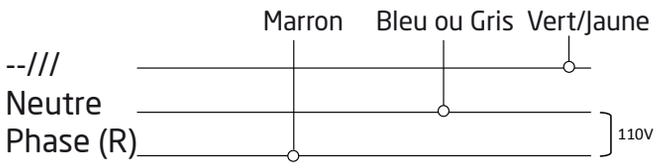
La machine peut être branchée à des alimentations à une seule phase de 220 V-240 V. Dans ce cas le conducteur Marron doit être connecté à la phase de l'installation fixe. Le conducteur Bleu ou Gris doit être connecté à la phase neutre. Le conducteur Vert/Jaune doit être connecté à la terre.



### 110 V UNE PHASE AVEC NEUTRE (MACHINES 1-2 GROUPES)

**IMPORTANT : Les machines fabriquées pour être connectées à des tensions électriques de 110 V, sont fabriquées sur des éléments électriques spécifiques pour cette tension. Ils ne pourront donc être installés qu'à une tension de 110 V, comme indiqué sur le schéma électrique spécifique pour ces tensions.**

La machine peut être connectée à des alimentations d'une seule phase de 110 V. Dans ce cas le conducteur Marron doit être connecté à la phase et le conducteur Bleu ou Gris à la phase neutre. Le conducteur Vert/Jaune doit être connecté à la terre.

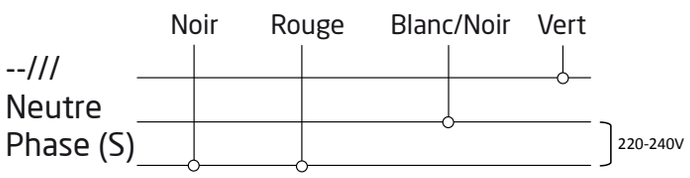



### 3.3.2. Machines ETL

**Machines à 4 fils**

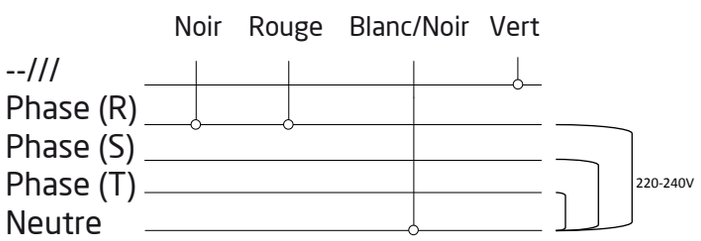
### 220 V-240 V UNE PHASE AVEC NEUTRE (MACHINES 1-2-3 GROUPES)

La machine peut être branchée à des alimentations à une seule phase de 220 V-240 V. Dans ce cas, le conducteur Noir doit être relié au conducteur Rouge puis connecté à la phase de l'installation fixe. Le conducteur Blanc/Noir doit être connecté au neutre. Le conducteur Vert doit être connecté à la terre.



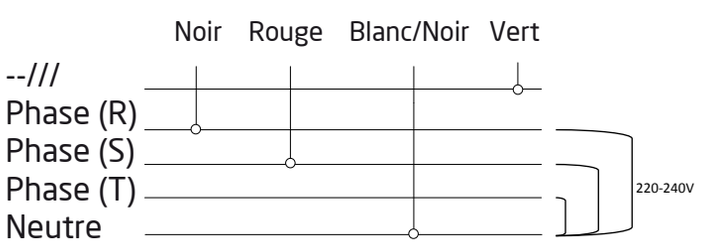

### 400 V UNE PHASE AVEC NEUTRE (MACHINES 1-2-3 GROUPES)

La machine peut être branchée aux alimentations de trois phases et un neutre de 400 V. Dans ce cas, le conducteur Noir doit être connecté à une des trois phases, le conducteur Rouge à la même et le conducteur Blanc/Noir à la phase neutre. Le conducteur Vert doit être connecté à la terre.




### 400 V DEUX PHASES AVEC NEUTRE (MACHINES 1-2-3 GROUPES)

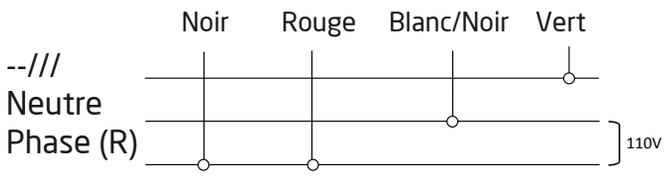
La machine peut être branchée aux alimentations de trois phases et un neutre de 400 V. Dans ce cas, le conducteur Noir doit être connecté à une des trois phases, le conducteur Rouge à une phase différente et le conducteur Blanc/Noir à la phase neutre. Le conducteur Vert doit être connecté à la terre.



### 110 V UNE PHASE AVEC NEUTRE (MACHINES 1-2 GROUPES)

> **IMPORTANT :** ***Les machines fabriquées pour être connectées à des tensions électriques de 110 V, sont fabriquées sur des éléments électriques spécifiques pour cette tension. Ils ne pourront donc être installés qu'à une tension de 110 V, comme indiqué sur le schéma électrique spécifique pour ces tensions.***

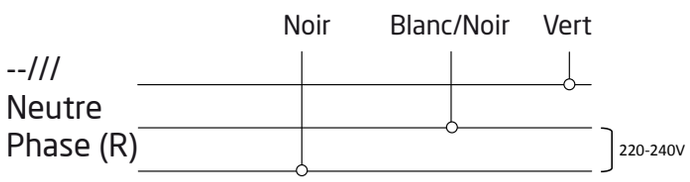
La machine peut être connectée à des alimentations d'une seule phase de 110 V. Dans ce cas, le conducteur Noir doit être connecté à la phase de l'installation fixe, le conducteur Rouge doit être connecté à la même phase que le conducteur Noir et le conducteur Blanc/Noir à la phase neutre. Le conducteur Vert doit être connecté à la terre.




**Machines à 3 fils**

### 220 V 240 V UNE PHASE AVEC NEUTRE (MACHINES 1-2-3 GROUPES)

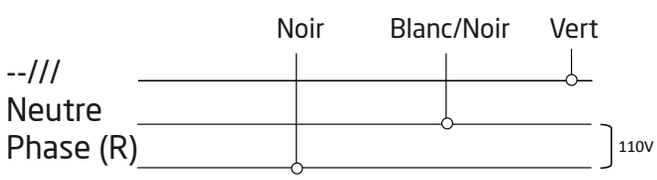
La machine peut être branchée à des alimentations à une seule phase de 220 V-240 V. Dans ce cas, le conducteur Noir doit être connecté à la phase de l'installation fixe. Le conducteur Blanc/Noir doit être connecté à la phase neutre. Le conducteur Vert doit être connecté à la terre.




### 110 V UNE PHASE AVEC NEUTRE (MACHINES 1-2 GROUPES)

> **IMPORTANT :** ***Les machines fabriquées pour être connectées à des tensions électriques de 110 V, sont fabriquées sur des éléments électriques spécifiques pour cette tension. Ils ne pourront donc être installés qu'à une tension de 110 V, comme indiqué sur le schéma électrique spécifique pour ces tensions.***

La machine peut être connectée à des alimentations d'une seule phase de 110 V. Dans ce cas, le conducteur Noir doit être connecté à la phase et le conducteur Blanc/Noir à la phase neutre. Le conducteur Vert doit être connecté à la terre.




## 3.4.- GROUPE DISTRIBUTEUR

a) Joint : facilite l'ajustement du porte-filtre au groupe.
b) Douche : c'est par là que l'eau est en contact avec le café.
c) Dispositif de drainage.
d) Soupape solénoïde : laisse passer l'eau vers le groupe lorsqu'on appuie un des boutons de la rangée de boutons.

Le groupe distributeur est un bloc en fonte de laiton dans lequel se trouve la chambre d'infusion. Lorsqu'on appuie sur n'importe quel bouton de la rangée de boutons, la pompe est actionnée et la soupape solénoïde est activée.

## 3.5.- CHAUDIÈRE

a) Groupe distributeur.
b) Injecteur.
c) Échangeur de chaleur.

La chaudière, fabriquée en cuivre, est traversée par un échangeur de chaleur, lui-même connecté à l'unité d'alimentation.

Pendant un cycle d'alimentation, l'eau froide est pompée de la chaudière à café au moyen de l'injecteur. Ensuite, l'eau située dans la chaudière à café se déplace vers le groupe distributeur. En conditions de repos, il y a une circulation permanente d'eau entre le groupe distributeur et la chaudière à café, maintenant l'ensemble de l'équipement à une température optimale pour la préparation du café.

La température des résistances à l'intérieur des chaudières est limitée au moyen de thermostats. Si la température des résistances dépasse la température établie par le thermostat, la machine coupera l'alimentation électrique. Pour connecter à nouveau les résistances, appuyer sur la touche reset située sur le thermostat.



### 3.5.1. Résistance électrique

| MACHINE | NOMBRE DE CHAUDIÈRES | GROUPES | RÉSISTANCES |
|---|---|---|---|
| IBERITAL INTENZ | 1 | 1 | 1800 W 110-220 V / 2400 W 110 V |
| | | 2 | 3000-3500-3800-5000 W 220-240 V<br>2400 W 110 V |
| | | 3 | 5000-6000 W 220-240 V |
| | 2 | 2 | 3000 W + 1000 W 220-240 V |
| | | 3 | 3000 W + 1000 W 220-240 V |
| IBERITAL L'ANNA | 1 | 1 | 1800 W 110 V - 220-240 V<br>2400 W 110 V |
| | | 2 | 3000-3500-3800-5000 W 220-240 V<br>2400 W 110 V |
| IBERITAL JUNIOR | 1 | 2 | 3000-3500 W 220-240 V<br>2400 W - 110 V |
| IBERITAL IB7 | 1 | 1 | 1800W 220-240V<br>1800W - 110V |
| | | 2 | 3000-3500W 220-240V<br>2400W - 110V |
| | | 3 | 5000-6000 W 220-240 V |
| NEW IBERITAL | 1 | 2 | 3000-3500-3800-5000 W 220-240 V<br>2400 W 110 V |
| | | 3 | 5000-6000 W 220-240 V |
| IBERITAL EXPRESSION TWO | 2 | 2 | 3000 W + 1000 W 220-240 V |
| | | 3 | 3000 W + 1000 W 220-240 V |

### 3.5.2. Soupape de sûreté

Dans le cas de dysfonctionnement dans le contrôle des résistances, les soupapes de sûreté garantissent l'intégrité de la chaudière, en allégeant la pression excessive et en évitant qu'elle dépasse à 0,18 MPa.

Les soupapes de sûreté sont fabriquées sous de strictes conditions de contrôle et en respectant des critères techniques extrêmement exigeants. Une fois vérifiées par le fabricant, elles sont immédiatement scellées.

### 3.5.3. Soupape d'élimination à vide (soupape à vide)

Cette soupape, située dans la chaudière, empêche la dépressurisation à l'intérieur de la chaudière, évitant le risque d'absorption de liquides par les buses vapeur.

### 3.5.4. Dispositif de remplissage automatique d'eau

a) Soupape solénoïde

La machine dispose d'une sonde de niveau (une barre en acier inoxydable qui est en contact avec l'eau à l'intérieur de la chaudière). La sonde est connectée à un processeur (CPU) indiquant à tout moment le niveau de l'eau. Lorsque le niveau est bas, la CPU active la pompe et la soupape solénoïde, permettant l'alimentation en eau jusqu'à ce que la sonde indique que le niveau optimum a été atteint.

### 3.5.5. Niveau visuel (en option)

a) Niveau (visualisation du niveau max. et min. de l'eau dans la chaudière).

Le niveau d'eau peut être vérifié à tout moment au moyen de l'indicateur de niveau visuel (22).

### 3.5.6. Soupapes de circuit hydraulique

a) Soupape d'expansion (tarée pour s'ouvrir à 1,2 MPa /+0,1).

## 3.6.- POMPE À MOTEUR

a) Écrou de fixation.
b) Vis de réglage.

La pompe/moteur entre en fonctionnement lorsqu'on pousse sur n'importe quel bouton de la rangée de boutons, augmentant la pression jusqu'aux 0,8/0,9 MPa requis pour la préparation du café.

La pompe/moteur est également contrôlée par le dispositif de contrôle automatique de niveau, chargé de maintenir la chaudière pleine d'eau.

Pour régler la pression de la pompe à moteur, procédez de la manière suivante : desserrez l'écrou de fixation bloquant la vis de réglage. Desserrez la vis pour diminuer la pression ou serrez-la pour l'augmenter. Lorsque l'opération est terminée, n'oubliez pas de resserrer l'écrou de fixation.

# INHALTSVERZEICHNIS


## WICHTIGE HINWEISE

## 1.- SPEZIFIKATIONEN

### 1.1.- TECHNISCHE DATEN

#### 1.1.1. Elektronische Maschinen

#### 1.1.2. Halbautomatische Maschinen

### 1.2.- ABMESSUNGEN

## 2.- ANLEITUNG FÜR DEN ANWENDER

### 2.1.- BESCHREIBUNG

### 2.2.- VORBEREITUNG UND INBETRIEBNAHME

#### 2.2.1. Ortsfeste Maschinen

#### 2.2.2. Tragbare Maschinen

### 2.3.- FUNKTIONSWEISE DER DOSIERUNG

#### 2.3.1. Programmierung der Dosierung in den Steuerungen

#### 2.3.2. Programmierung des Vorbrühens

#### 2.3.3. Warnhinweise

#### 2.3.4. Heißwasserprogrammierung

### 2.4.- DAMPFLANZE

### 2.5.- TÄGLICHE REINIGUNG

### 2.6.- OPERACIONES DE LIMPIEZA DIARIA

#### 2.6.1. Reinigung der Siebe und Siebträger

#### 2.6.2. Reinigung der Brühgruppen

#### 2.6.3. Außenreinigung der Maschine

### 2.7.- AUSTAUSCH DES KESSELWASSERS

### 2.8.- WASSERENTKALKER

2.9.- FUNKTIONSWEISE DES DISPLAYS

2.9.1. Display der Maschine Iberital Intenz

2.9.2. Display der Maschine New Iberital / Iberital Expression Two

2.9.3. Merkmale der Displays

2.9.4. Display-Benutzermenü

2.9.5. Display-Wartungsmenü

2.10.- WARNHINWEISE AM DISPLAY

3.- ANLEITUNG FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

3.1.- BESCHREIBUNG DER INNENBAUTEILE

3.1.1. Iberital Intenz

3.1.2. Iberital L'Anna

3.1.3. Iberital Junior

3.1.4. New Iberital

3.1.5. Iberital Expression Two

3.2.- WASSERANSCHLUSS

3.3.- STROMANSCHLUSS

3.3.1. EG-Maschinen

3.3.2. ETL-Maschinen

3.4.- BRÜHGRUPPE

3.5.- KESSEL

3.5.1. Heizwiderstand

3.5.2. Sicherheitsventil

3.5.3. Unterdruckventil

3.5.4. Automatische Wasserfüllvorrichtung

3.5.5. Wasserstandsanzeige

3.5.6. Ventile im Wasserkreislauf

3.6.- MOTORPUMPE

PRODUKTZERTIFIKATE

**WICHTIGER HINWEIS: LESEN SIE DIESES HANDBUCH AUFMERKSAM DURCH. ES ENTHÄLT WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ZU INSTALLATION, BETRIEB UND WARTUNG DER MASCHINE.**

Lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen!

1) Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

2) Überprüfen Sie nach dem Auspacken der Maschine die Vollständigkeit der Bauteile.
*Die Verpackung ist außerhalb der Reichweite von Kindern zu halten, da sie potenziell gefährliche Gegenstände (Plastikbeutel, Pappschachteln, Klammern etc.) enthält.*

3) Überprüfen Sie vor dem Anschließen der Maschine, dass die auf dem Typenschild angegebenen Werte mit jenen des Stromnetzes übereinstimmen.

Die Installation ist von einer von IBERITAL DE RECAMBIOS, S.A. autorisierten Fachperson gemäß den Herstelleranleitungen und den vor Ort geltenden Sicherheitsvorschriften durchzuführen.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Verluste, die auf eine unsachgemäße Installation der Maschine zurückzuführen sind.

Die Sicherheit der Maschine ist nur gewährleistet, wenn diese ordnungsgemäß und gemäß den vor Ort geltenden Bestimmungen an eine Erdung angeschlossen ist.

Im Zweifelsfalls müssen diese grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen unbedingt von einer Fachperson überprüft werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch eine mangelhafte Erdung bzw. das Fehlen derselben verursacht werden.

Vergewissern Sie sich, dass die zulässige Stromstärke der Elektroinstallation für die maximale Leistungsaufnahme der Maschine, die auf dem Typenschild angegeben ist, ausreicht. Im Zweifelsfall ist von einer Fachperson prüfen zu lassen, ob der Leitungsquerschnitt der Elektroinstallation für die maximale Leistungsaufnahme der Maschine ausreicht.

Der Anschluss der Maschine an das Stromnetz ist ortsfest auszuführen. Es dürfen keine Adapter verwendet werden.

Eventuell verwendete Verlängerungskabel müssen den vor Ort geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen, wobei besonders darauf zu achten ist, dass die maximal zulässige Stromstärke derselben nicht überschritten wird.

4) Die Maschine darf nur für den bestimmungsgemäßen Zweck, d. h. die Zubereitung von Kaffee und die Bereitstellung von Heißwasser und Dampf zum Erhitzen von Getränken, zum Einsatz kommen. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und ist gefährlich.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch eine missbräuchliche Verwendung der Maschine verursacht werden.

5) Bei der Verwendung der Maschine sind einige grundlegende Sicherheitsvorschriften zu berücksichtigen:
- Berühren Sie die Maschine nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Verwenden Sie die Maschine nicht mit bloßen Füßen.
- Die Maschine darf nicht an Orten aufgestellt werden, die mit Wasserstrahlreiniger gereinigt werden.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Netzstecker der Maschine aus der Steckdose zu ziehen.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Eis, Sand etc.) ausgesetzt werden.
- Bevor die Maschine Minustemperaturen ausgesetzt wird, muss das Wasser aus dem Kessel und den Leitungen abgelassen werden. Falls das Wasser im Inneren der Maschine gefriert, ist diese vom Wasseranschluss zu trennen und zu warten, bis das Wasser im Kessel und in den Leitungen auftaut.
- Die gesamte Maschine darf keinen Temperaturen über 70°C ausgesetzt werden.
- Lassen Sie nicht zu, dass Kinder, behinderte Personen oder Personen, die dieses Handbuch nicht gelesen haben, an der Maschine hantieren.
- Die Seitenverkleidungen der Maschine dürfen nicht zum Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats abgenommen werden. Nur vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal darf die Seitenteile abnehmen und das Sicherheitsthermostat zurücksetzen.

6) Vergewissern Sie sich vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten, dass die Maschine mit dem bauseitigen Leitungsschutzschalter vom Stromnetz getrennt ist.

7) Befolgen Sie für Reinigungsarbeiten die Anleitung in diesem Handbuch.

8) Im Fall von Störungen bzw. Fehlfunktionen ist die Maschine vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten vom Stromnetz zu trennen. Kontaktieren Sie vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal.

   Reparaturarbeiten an der Maschine dürfen nur vom Hersteller oder einem autorisierten Kundendienst und unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.

   Ein Verstoß gegen diese Bedingungen gefährdet die Benutzer der Maschine.

   Der Anschluss an die Stromversorgung hat mit einem Schalter gemäß den vor Ort geltenden Sicherheitsvorschriften zu erfolgen.

9) Das Stromkabel der Maschine ist an einen Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm anzuschließen. Der Schalter muss die Stromversorgung allpolig trennen.

10) Um ein Überhitzen des Stromkabels zu vermeiden, sollte dieses vollständig ausgestreckt sein.

11) Die Kaffeemaschine muss an einen Wasseranschluss mit einem Anschlussdruck von 0,6 Mpa bis 0,8 Mpa angeschlossen werden.

12) Die Maschine darf nur an Orten installiert werden, wo die Verwendung und Wartung auf entsprechend qualifiziertes Personal beschränkt ist.

13) Die Maschine muss waagerecht aufgestellt werden und darf NIE in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eingetaucht werden.



14) Das Netzkabel darf nicht vom Betreiber repariert oder ausgetauscht werden. Im Fall von Schäden am Kabel ist die Maschine vom Stromnetz zu trennen und ein vom Hersteller autorisierter Kundendienst zu benachrichtigen.

15) Wenn die Maschine längere Zeit nicht verwendet wird, ist sie vom Stromnetz zu trennen.

16) Der bewertete Oberflächen-Schalldruckpegel beträgt 71dB ± 7dB und der bewertete Schallleistungspegel 86dB ± 9dB.

17) Die Maschine ist so zu installieren, dass die höchstgelegene Oberfläche mindestens 1,5 m Abstand zum Boden aufweist.

18) Für den Zugriff zum Wartungsbereich ist kein Wartungsschlüssel bzw. Entriegelungsschlüssel erforderlich. Folgende Schritte sind durchzuführen:
   - Nehmen Sie das Tassenabstellgitter ab.
   - Entfernen Sie die allgemeine Ablaufschale der Maschine.

   Der Zugriff auf den Wartungsbereich ist nur Personen mit praktischer Erfahrung und ausreichender Kenntnis des Geräts, insbesondere in Bezug auf Hygiene- und Sicherheitsaspekte, gestattet.

19) Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung und Sachkenntnis (einschließlich Kinder) bestimmt, sofern diese keine Unterweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben und beaufsichtigt werden.

20) Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

21) Zur Gewährleistung der ordnungsgemäßen Funktionsweise der Maschine ist unbedingt die Herstelleranleitung zu beachten und autorisiertes Fachpersonal mit den Wartungsarbeiten zu beauftragen. Insbesondere die Sicherheitsvorrichtungen müssen regelmäßig überprüft werden.

22) Halten Sie die bloßen Hände und sonstige Körperteile von den Metallteilen an Heißwasser- und Dampflanze und an den Brühgruppen fern.

23) Das Wasser und der Dampf sind am Düsenaustritt extrem heiß und können zu Verbrühungen führen.

24) Die Metallteile der Wasser- und Dampfdüsen sowie der Brühgruppen sind unter normalen Betriebsbedingungen extrem heiß. Sie sind mit Vorsicht zu verwenden und dürfen nur an den geschützten Teilen bzw. am Griff gehalten werden.

25) Vergewissern Sie sich, dass die Kaffeetassen vollständig trocken sind, bevor Sie sie auf den Tassenwärmer stellen. Nur speziell für diese Maschine geeignetes Geschirr darf auf den Tassenwärmer gestellt werden. Kontaktieren Sie im Zweifelsfall Ihre Verkaufsstelle. Das Erhitzen anderer Objekte ist daher nicht bestimmungsgemäß und gefährlich.

26) Dieses Gerät ist nur für die Anwendung im Haushalt bzw. für analoge Verwendungszwecke bestimmt, wie z. B.:
- Küchenbereiche von Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsstätten, die für die Mitarbeiter reserviert sind.
- Milchbars.
- Für Kunden in Hotels, Motels und sonstigen hotelzimmerähnlichen Wohnumgebungen.

27) Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren bedient werden, sofern diese eine entsprechende Anleitung über die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung darf keinen Kindern überlassen werden, sofern diese nicht mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden. Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten.

28) Das Gerät darf nicht unter Wasserstrahl gereinigt werden.

# 1.- SPEZIFIKATIONEN

## 1.1.- TECHNISCHE DATEN

### 1.1.1 Elektronische Maschinen

**MODELL IBERITAL INTENZ**

* Elektronische Dosierung (vier programmierbare Kaffeemengen + Dauerbrühen).
* Dampf-/Heißwasserkessel-Füllautomatik.
* Wasserdruckpumpe.
* Manometer für Pumpendruck- und Dampf-/Heißwasserkessel.
* Sicherheitskontrolle der Heizwiderstandstemperatur.
* Zwei Dampflanzen aus Edelstahl.
* Heizwiderstände mit 3000 W + 1000 W (doppelter Kessel)
  1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000W - 220-240V
  1800-2400W - 110V
* Leicht zugänglicher Kessel-Ablasshahn.
* Gemeinsame elektronische Steuerung.
* 20-/25-A-Schütz (Option)

**MODELL IBERITAL L'ANNA**

* Elektronische Dosierung (vier programmierbare Kaffeemengen + Dauerbrühen).
* Dampf-/Heißwasserkessel-Füllautomatik.
* Wasserdruckpumpe.
* Manometer für Pumpendruck- und Dampf-/Heißwasserkessel.
* Sicherheitskontrolle der Heizwiderstandstemperatur.
* Zwei Dampflanzen aus Edelstahl.
* Heizwiderstände mit 1800-2400-3000-3500-3800-5000 W - 220-240 V
  1800-2400W - 110V
* Leicht zugänglicher Kessel-Ablasshahn.
* Gemeinsame elektronische Steuerung.
* 20-/25-A-Schütz (Option)

## MODELL IBERITAL L'ANNA HANDY

* Elektronische Dosierung (vier programmierbare Kaffeemengen + Dauerbrühen).
* Kesselfüllautomatik.
* Wasserdruckpumpe.
* Kesseldruck-Manometer.
* Dampf- und Heißwasserlanzen aus Edelstahl.
* Heizwiderstand mit 1800 W – 110 V / 220-240 V
* Leicht zugänglicher Ablassstopfen.
* 16-A-Relais.
* Mindest- und Höchstfüllstandsanzeiger des Wassertanks.

## MODELL IBERITAL JUNIOR

* Elektronische Dosierung (vier programmierbare Kaffeemengen + Dauerbrühen).
* Kesselfüllautomatik.
* Wasserdruckpumpe.
* Manometer für Pumpen- und Kesseldruck.
* Sicherheitskontrolle der Heizwiderstandstemperatur.
* Zwei Dampflanzen aus Edelstahl.
* Ein Heißwasserhahn.
* Heizwiderstände mit 3000-3500 W - 220-240 V / 2400W – 110 V
* Leicht zugänglicher Ablassstopfen.
* Gemeinsame elektronische Steuerung.



## MODELL IBERITAL IB7

* Elektronische Dosierung (vier programmierbare Kaffeemengen + Dauerbrühen).
* Kesselfüllautomatik.
* Wasserdruckpumpe.
* Manometer für Pumpen- und Kesseldruck.
* Sicherheitskontrolle der Heizwiderstandstemperatur.
* Zwei Dampflanzen aus Edelstahl.
* Ein Heißwasserhahn.
* Heizwiderstände mit 1800-3000-3500-5000-6000 W - 220-240 V
  1800-2400W - 110V
* Leicht zugänglicher Ablassstopfen.
* Gemeinsame elektronische Steuerung.

## MODELL NEW IBERITAL

* Elektronische Dosierung (vier programmierbare Kaffeemengen + Dauerbrühen).
* Kesselfüllautomatik.
* Wasserdruckpumpe.
* Manometer für Pumpen- und Kesseldruck.
* Sicherheitskontrolle der Heizwiderstandstemperatur.
* Zwei Dampflanzen aus Edelstahl.
* Heizwiderstände mit 3000-3500-3800-5000-6000 W - 220-240 V
* Leicht zugänglicher Kessel-Ablasshahn.
* Gemeinsame elektronische Steuerung.
* 20-/25-/30-A-Schütz.

**MODELL IBERITAL EXPRESSION TWO**

* Elektronische Dosierung (vier programmierbare Kaffeemengen + Dauerbrühen).
* Dampf-/Heißwasserkessel-Füllautomatik.
* Wasserdruckpumpe.
* Manometer für Pumpendruck und Dampf-/Heißwasserkessel.
* Sicherheitskontrolle der Heizwiderstandstemperatur.
* Zwei Dampflanzen aus Edelstahl.
* 2 und 3 Brühgruppen: Heizwiderstand mit 3000 W (Dampf-/Heißwasserkessel) + mit 1000 W (Wasserkessel für Kaffee) - 220-240V
* Leicht zugänglicher Kessel-Ablasshahn.
* Gemeinsame elektronische Steuerung.
* 20-/25-A-Schütz.

## 1.1.2.- Halbautomatische Maschinen

**MODELL IBERITAL L'ANNA**

* Kesselfüllautomatik. (Option)
* Wasserdruckpumpe.
* Manometer für Pumpen- und Kesseldruck.
* Sicherheitskontrolle der Heizwiderstandstemperatur.
* Zwei Dampflanzen aus Edelstahl. (Option)
* Heizwiderstände mit 1800-2400-3000-3500-3800-5000W - 220-240V
  1800-2400W - 110V
* Fácil acceso al tapón de drenaje.
* Contactor de 20/25A (Opcional)

**MODELL NEW IBERITAL**

* Kesselfüllautomatik. (Option)
* Wasserdruckpumpe.
* Manometer für Pumpen- und Kesseldruck.
* Sicherheitskontrolle der Heizwiderstandstemperatur.
* Zwei Dampflanzen aus Edelstahl. (Option)
* Heizwiderstände mit 3000-3500-3800-5000-6000W - 220-240V
  2400W - 110V
* Leicht zugänglicher Ablassstopfen.
* 20-/25-A-Schütz. (Option)

**MODELL IBERITAL JUNIOR**

* Kesselfüllautomatik.
* Wasserdruckpumpe.
* Manometer für Pumpen- und Kesseldruck.
* Sicherheitskontrolle der Heizwiderstandstemperatur.
* Zwei Dampflanzen aus Edelstahl.
* Ein Heißwasserhahn.
* Heizwiderstände mit 3000-3500 W - 220-240 V / 2400W – 110 V
* Leicht zugänglicher Ablassstopfen.
* Gemeinsame elektronische Steuerung.
* 25-A-/110-V-Schütz. (Option)

### 1.2.- ABMESSUNGEN

| ABMESSUNGEN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Modell | Anz. Gruppen | Breite (mm) | Höhe (mm) | Länge (mm) |
| IBERITAL INTENZ | 1 | 585 | 415 | 476 |
| | 2 | 585 | 415 | 790 |
| | 3 | 585 | 415 | 964 |
| IBERITAL L'ANNA | 1 | 585 | 415 | 476 |
| | 2 | 585 | 415 | 790 |
| | 3 | 585 | 415 | 964 |
| IBERITAL L'ANNA HANDY | 1 | 570 | 455 | 435 |
| IBERITAL JUNIOR | 2 | 475 | 460 | 690<br>534 ( compact ) |
| IBERITAL IB7 | 1 | 508 | 460 | 445 |
| | 2 | 508 | 460 | 695<br>540 ( compact ) |
| | 3 | 508 | 460 | 870 |
| NEW IBERITAL | 2 | 568 | 455 | 783 |
| | 3 | 568 | 455 | 953 |
| IBERITAL EXPRESSION TWO | 2 | 568 | 455 | 783 |
| | 3 | 568 | 455 | 953 |

*Wichtig: Änderungen der technischen Daten ohne Ankündigung vorbehalten.*

## 2.- ANLEITUNG FÜR DEN ANWENDER



### 2.1.- BESCHREIBUNG

1) Tastenblöcke
2) Brühen von einem Kaffee
3) Brühen von zwei Kaffees
4) Dauerbrühen von Kaffee
5) Brühen eines schwachen Kaffees
6) Brühen von zwei schwachen Kaffees
7) Dampfhahn
8) Heißwasserlanze
9) Dampflanze
10) Pumpenmanometer
11) Kesseldruckmanometer
12) Dreipositionenschalter.
    0 = AUS/STOPP
    1 = EIN (Füllautomatik eingeschaltet)
    2 = Kontrolle (Heizwiderstände eingeschaltet)
13) Rote Leuchtanzeige für EIN/AUS
14) Grüne Leuchtanzeige für Heizwiderstände eingeschaltet)
15) Schale
16) Typenschild
17) Abnehmbare Seitenverkleidung
18) Heißwasserschalter
19) Heißwasser brühen
20) Brühtaste (Automatik)
21) Siebträger
    21a) Siebträger für einen Kaffee
    21b) Siebträger für zwei Kaffees
    21c) Sieb für einen Kaffee
    21d) Sieb für zwei Kaffees
    21e) Reinigungssieb
22) Wasserstandsanzeige Kessel
23) Bauseitiger Leitungsschutzschalter.
    (Nicht im Lieferumfang inbegriffen. Muss von einem autorisierten Fachbetrieb installiert werden.)
24) Wasserabsperrhahn.
    (Nicht im Lieferumfang inbegriffen. Muss von einem autorisierten Fachbetrieb installiert werden.)
25) Display
26) Ablassventil
27) Anschluss Wassertank (Iberital L'Anna Handy)

### 2.2.- VORBEREITUNG UND INBETRIEBNAHME

#### 2.2.1. Ortsfeste Maschinen

a) Wasserabsperrhahn aufdrehen (24).
b) Leitungsschutzschalter der bauseitigen Elektroinstallation einschalten (23).
c) Maschinen mit einfachem Kessel: Stellen Sie den Schalter der Maschine (12) auf Position 1 und warten Sie, bis die automatische Füllstandssteuerung den Dampf-/Heißwasserkessel mit Wasser gefüllt hat.

d) Maschinen mit zwei Kesseln: Stellen Sie den Schalter der Maschine (12) auf Position 1 und warten Sie, bis die automatische Füllstandssteuerung den Dampf-/Heißwasserkessel mit Wasser gefüllt hat. Der Kessel wird durch den Wasserdruck der Wasserleitung gefüllt (es wird empfohlen, die Tasten Dauerbrühen Kaffee (4) zu drücken, bis Wasser aus den Brühgruppen austritt).

e) Stellen Sie den Schalter (12) auf Position 2; die Heizwiderstände beginnen das Wasser in den Kesseln zu erhitzen.

Warten Sie, bis der Betriebsdruck erreicht ist. Die grüne Leuchtanzeige (14) schaltet sich aus. Das Kesselmanometer zeigt den Soll-Betriebsdruck an (0,08 MPa – 0,1 MPa). Im Fall der Maschine Iberital Expression Two liegt der Soll-Betriebsdruck bei 0,1-0,12 MPa).

### 2.2.2. Tragbare Geräte (Iberital L'Anna Handy)

a) Füllen Sie den Wassertank mit 3 Litern Wasser.
b) Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an.
c) Stellen Sie den Schalter (12) auf Position 1. Die rote Leuchtanzeige leuchtet auf (13). Der Kessel wird automatisch gefüllt
d) Stellen Sie den Schalter (12) auf Position 2. Die grüne Leuchtanzeige leuchtet auf (14).

Warten Sie ca. 10 Minuten, bis der Betriebsdruck erreicht ist, der durch den grünen Bereich im Manometer angezeigt wird (10, 11). Die grüne Leuchtanzeige (13) schaltet sich aus.

**Allgemeine Hinweise:** *Es wird empfohlen, nach Erreichen der Betriebstemperatur für kurze Zeit Wasser durch die Brühgruppen fließen zu lassen, damit die Thermosiphon-Strömung angeregt und die geeignete Anlagentemperatur für den Betriebsbeginn erreicht wird.*

*Darüber hinaus ist es sehr wichtig, dass die Siebträgergehäuse in den Brühgruppen eingesetzt sind, damit auch das Metall der Siebträger die erforderliche Temperatur zum ordnungsgemäßen Brühen der ersten Kaffees erreicht.*

*Bei Betätigung des Hauptschalters ist es unumgänglich, vor Position 2 zunächst Position 1 einzustellen.*

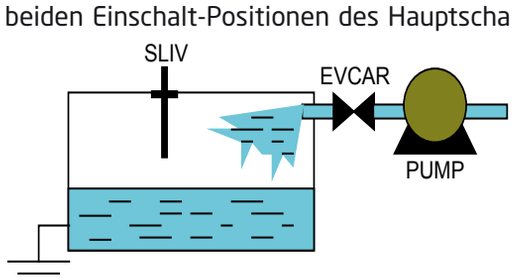
*Die Heißwassertaste sollte erst gedrückt werden, wenn der Kessel den Betriebsdruck erreicht hat bzw. heiß ist. Wird er früher gedrückt, tritt kaltes Wasser aus.*



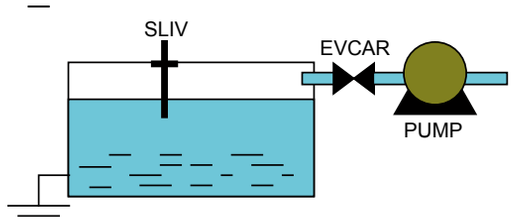
## 2.3.- FUNKTIONSWEISE DER DOSIERUNG

Vergessen Sie nicht, dass die Tastenblöcke und Steuerungen in beiden Einschalt-Positionen des Hauptschalters der Maschine mit Steuerspannung versorgt werden.

In der ersten Schalterposition wird nur die Wasserfüllautomatik nicht jedoch der Heizwiderstand eingeschaltet.




In der zweiten Schalterposition wird der Schütz (Option) mit Steuerspannung versorgt und ermöglicht das Erhitzen von Wassers und das Brühen von Kaffee. Es empfiehlt sich, diese Funktion erst dann auszuführen, wenn die Maschine warm ist und der/die Kessel den Betriebsdruck erreicht hat/haben, wie durch.



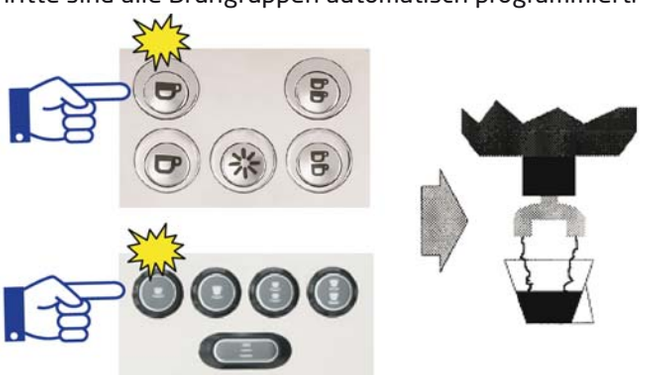

### 2.3.1. Programmierung der Dosierungen in den Steuerungen (nicht verfügbar bei halbautomatischer Ausführung)

Zum Programmieren der Dosierungen ist die Dauerbrühtaste am linken Tastenblock (Gruppe 1) 5 Sekunden lang gedrückt zu halten. Die LED für Kaffee-Dauerbrühen leuchtet auf (*).

**HINWEIS**: Wenn Sie sich bereits im Programm-Modus befinden und 30 Sekunden lang keine Taste drücken, schaltet der Tastenblock in den Betriebsmodus um und Sie müssen den Programm-Modus mit dem oben genannten Schritt erneut aufrufen.

Jetzt können Sie die Dosierung für die vier Kaffeearten programmieren. Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, drücken Sie erneut den Knopf der entsprechenden Kaffeeart und die Dosierung ist eingestellt. Der gleiche Vorgang ist für alle Tasten durchzuführen.

Nach Durchführung dieser Schritte sind alle Brühgruppen automatisch programmiert.



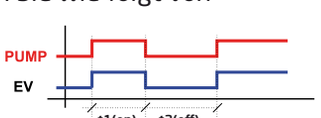
Die LEDs der bereits programmierten Kaffeearten leuchten nicht mehr auf. Die Dosierung kann trotzdem auf die oben beschriebene Weise erneut geändert werden.

Wenn die LED der ausgewählten Kaffeeart während der Programmierung blinkt, bedeutet dies, dass der Mengenmesser die Impulse nicht an die Steuerung sendet und die Menge damit nicht programmiert wird. In diesem Fall sind die Mengenmesser zu überprüfen.

**HINWEIS**: Wenn Ihre Maschine mit einem Display ausgestattet ist, können Sie den angezeigten Anweisungen folgen (siehe Abschnitt Funktionsweise des Displays).

### 2.3.2. Programmierung des Vorbrühens (nicht in allen Modellen verfügbar)

Die Steuerung verfügt über eine Funktion zum Vorbrühen des Kaffees. Das Vorbrühen kann aktiviert oder deaktiviert werden. Wenn Ihre Maschine mit einem Display ausgestattet ist, können Sie diesen Schritt über einen Menüpunkt am Display durchführen. Andernfalls gehen Sie wie folgt vor:




Zum **Aktivieren des Vorbrühens** schalten Sie den Hauptschalter der Maschine aus und drücken Sie die Taste *1 starken Kaffee*; halten Sie diese gedrückt, während Sie nun den Hauptschalter auf Position 1 oder 2 drehen (egal); die LED der Auswahl *1 starker Kaffee* leuchtet auf.

Lassen Sie die Taste los und stellen Sie den Schalter auf Null (OFF) und anschließend wieder auf Betriebsposition (Position 2).

Zum **Deaktivieren des Vorbrühens** schalten Sie den Hauptschalter der Maschine auf Null (OFF) und drücken Sie die Taste *1 schwachen Kaffee*; halten Sie diese gedrückt, während Sie nun den Hauptschalter auf Position 1 oder 2 drehen (egal); die LED der Auswahl *1 schwacher Kaffee* leuchtet auf.

Lassen Sie die Taste los und stellen Sie den Schalter auf Null (OFF) und anschließend wieder auf Betriebsposition (Position 2).

### 2.3.3. Warnhinweise

#### A. ÜBERSCHREITUNG DER KESSELFÜLLZEIT

In der Steuerung ist eine Wartezeit für das Befüllen des Kessels mit Wasser programmiert.

Wenn der Füllstandsfühler nach 1 Minute nicht mit Wasser bedeckt ist, unterbricht die Sicherheitskontrolle der Steuerung den Füllvorgang und stellt den Motor ab.

Als Warnhinweis beginnen alle fünf LEDs der Steuerung gleichzeitig zu blinken.

Dieser Warnhinweis kann durch fehlende Wasserzufuhr, Verstopfung des Einlaufs oder eine Störung der Steuerung, sodass diese kein Signal zum automatischen Wassernachfüllen aussendet, verursacht werden.

**Hinweis:** *Dieser Warnhinweis wird auch beim Befüllen nach der Installation der Maschine angezeigt. Dies ist darauf zurückzuführen, dass das Befüllen des Kessels länger als 1 Minute dauert. In diesem Fall ist der Schalter auf Null und anschließend wieder in Füllposition zu stellen, damit der Kessel weiter befüllt wird.*

#### B. KEIN IMPULS VOM MENGENMESSER (5 Sekunden)

Wenn der Mengenmesser beim Brühen keine Impulse aussendet, wird dies von der Steuerung entdeckt; die LED der ausgewählten Kaffeeart beginnt zu blinken und der Brühvorgang wird nicht gestoppt.

Dieser Warnhinweis wird durch eine Ableitung des Signals vom Deckel des Mengenmessers, einen falschen Anschluss oder evtl. einen internen Fehler der Steuerung erzeugt. Bitte kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

#### C. ÜBERSCHREITUNG DER BRÜHDAUER DURCH DEN MENGENMESSER

Wenn die Kaffeebrühzeit länger als 2 Minuten dauert, wird von der Steuerung eine Überschreitung der normalen Brühzeit festgestellt.

Der Brühvorgang wird automatisch unterbrochen und die LED der ausgewählten Kaffeeart beginnt zu blinken.

Dieser Warnhinweis wird durch eine Behinderung der Wasserdurchtritts verursacht, wodurch die Impulse langsamer und länger bei der Steuerung eintreffen. Dies kann auf zu fein gemahlenen Kaffee oder eine zu hohe Kaffeemenge, die den Wasserdurchtritt erschwert, zurückzuführen sein.

#### D. WASSERSTANDSANZEIGER (nur bei Iberital L'Anna Handy)

Diese Maschine verfügt über ein System zur Anzeige von Mindestfüllstand und Höchstfüllstand, das wie folgt funktioniert:

***Mindestfüllstand*** **-** Wenn der Wassertank den Mindestfüllstand erreicht, schaltet die Steuerung den Stromzufuhr zum Tastenblock und zum Heizwiderstand ab, um Schäden am Heizwiderstand sowie an der Wasserpumpe wegen Wassermangels zu vermeiden. Die LEDs des Tastenblocks beginnen daraufhin zu blinken und zeigen damit an, dass der Wassertank nachzufüllen ist.

Wenn der Wassertank manuell befüllt wird und das Wasser den Mindestfüllstandsfühler bedeckt, hören die LEDs auf zu blinken und die Steuerung gibt die Stromzufuhr zum Heizwiderstand und zur Pumpe wieder frei.

***Höchstfüllstand*** **-** Wenn der Wassertank manuell befüllt und der Höchststand erreicht wird, leuchtet die LED der Dauerbrühtaste auf und zeigt damit an, dass kein Wasser mehr nachgefüllt werden soll. Die LED leuchtet so lange auf, bis der Wasserstand unter den Höchststandsfühler sinkt.

**ALLGEMEINER HINWEIS**: Wenn Ihre Maschine mit einem Display ausgestattet ist, wird in diesem der entsprechende Warnhinweis angezeigt (siehe Abschnitt Funktionsweise des Displays).

### 2.3.4. Programmierung von Heißwasser (nur bei den Modellen New Iberital und Iberital Expression Two verfügbar)

Rufen Sie den Programm-Modus auf, indem Sie 5 Sekunden lang die Taste „Dauerbrühen" am Tastenblock der Brühgruppe 1 (links) drücken. Die LED der Taste „Dauerbrühen" leuchtet auf.

- ***Wenn Sie die Option „MISCHTEE NEIN" am Display ausgewählt haben sowie bei Maschinen ohne Display:***

  - Drücken Sie die Heißwassertaste. Aus der Wasserdüse tritt Heißwasser aus dem Kessel aus.
  - Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie erneut die Heißwassertaste.
  - Damit ist die Heißwassermenge programmiert.

- ***Wenn Sie die Option „MISCHTEE JA" am Display ausgewählt haben (nicht verfügbar bei Maschinen ohne Display):***

  - Drücken Sie die Heißwassertaste. Aus der Wasserdüse tritt Mischwasser (heiß/kalt) aus.
  - Drücken Sie die Heißwassertaste. Aus der Wasserdüse tritt Heißwasser aus dem Kessel aus.
  - Wenn die gewünschte Menge erreicht ist (1. + 2. Tastendruck), drücken Sie erneut die Heißwassertaste.
  - Damit ist die Heißwassermenge programmiert.

***HINWEIS (Ausführungen mit Display und Elektromischventil)****: Die Maschine verfügt auch über eine manuelle Regelung neben dem Elektromischventil.*

## 2.4.- HEISSWASSERLANZE

Stellen Sie die Tasse oder einen sonstigen Behälter unter die Heißwasserlanze (8). Mit dem Heißwasserschalter (18) können Sie Heißwasser entnehmen und die Entnahme beenden; auch die Heißwasserbrühtaste können Sie dazu verwenden, falls Ihre Maschine damit ausgestattet ist.



## 2.5.- DAMPFLANZE

a) Drehen Sie die Dampflanze (9) in Richtung Schale (15).
b) Öffnen Sie den Dampfhahn (7), um Kondensat abzulassen, bis Dampf ohne Wassertropfen austritt.
c) Richten Sie die Dampflanze (9) in den zu erwärmenden Flüssigkeitsbehälter. Betätigen Sie den Dampfschalter (7), um Dampf abzulassen. Um Cappuccino-Schaum zu erzielen, halten Sie die Dampfdüse nahe zur Milchoberfläche. Dadurch entsteht reichlich Schaum.
d) Schließen Sie den Dampfhahn, sobald die Flüssigkeit die gewünschte Temperatur erreicht hat.
e) Entnehmen Sie den Behälter mit der Flüssigkeit, sodass die Dampflanze (9) wieder in Richtung Schale (15) zeigt.
f) Öffnen Sie kurz den Dampfhahn (7), sodass die an der Dampflanze (9) haftenden Reste entfernt werden. Reinigen Sie die Dampflanze (9) mit einem Tuch oder einem feuchten Schwamm.

## 2.6.- TÄGLICHE REINIGUNG

### 2.6.1. Reinigung der Siebe und Siebträger

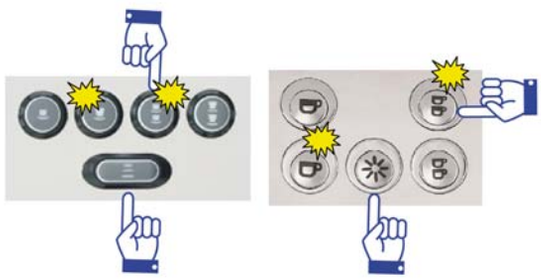
Siebe und Siebträger mit heißem Wasser spülen. Über Nacht in heißem Wasser einweichen, um aus dem Kaffee abgelagerte Fettreste zu entfernen.

### 2.6.2. Reinigung der Brühgruppen

- **Maschinen ohne Display**
  a) Das normale Sieb (21c) oder (21d) durch ein (blindes) Reinigungssieb ersetzen (21e).
  b) Zwei Esslöffel Spülmittel (Spezialspülmittel zur Reinigung von Brühgruppen) in das Reinigungssieb geben (21e).
  c) Siebträger in die Brühgruppe einsetzen.
  d) Die Dauerbrühtaste drücken und 20 Sekunden lang eingeschaltet lassen.
  e) Den Brühvorgang durch erneutes Drücken der Taste stoppen. Während der Dekompression der Einheit wird das Innere der Brühgruppe durch heißes Wasser und Spülmittel gereinigt.
  f) Punkt (e) mehrmals wiederholen.
  g) Die Einheit spülen und mit ausgebautem Siebträger eine beliebige Brühtaste betätigen, um sämtliche Spülmittelreste zu entfernen.

- **Maschinen mit Display (Spülautomatik):**

Mit der Kaffeemaschine in Betriebsposition (Hauptschalter in Position 2 und warme Maschine) die Dauerbrühtaste (an einem beliebigen Tastenblock der Gruppe) und gleichzeitig die Taste „2 starke Kaffees" drücken. Die LEDs „1 schwacher Kaffee" und „2 starke Kaffees" leuchten auf.



Auf dem Display erscheint die Meldung:

Die Maschine führt anschließend 7 Mal folgenden Zyklus aus:

- 15 Sekunden Brühen
- 2 Sekunden Bereitschaft

Nach dem Spülzyklus erscheint wieder das STARTMENÜ.

Der Spülzyklus kann in allen Gruppen gleichzeitig durchgeführt werden.

### 2.6.3. Außenreinigung der Maschine

Die Verkleidung der Maschine ist mit warmem (nicht kochendem) Seifenwasser und einem weichen Tuch oder Schwamm zu reinigen und nachzuspülen. Keine Scheuermittel verwenden, um Kratzer an der Verkleidung zu vermeiden.



## 2.7.- AUSTAUSCH DES KESSELWASSERS

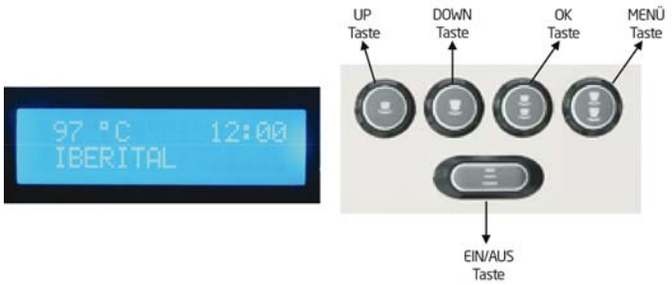
- Schalten Sie die Maschine aus, indem Sie den Dreipositionenschalter (12) in die Position AUS (OFF) stellen.
- Öffnen Sie die Dampfhähne (7), bis kein Dampf mehr austritt. (Dampflanzen (9) mit Vorsicht betätigen, da diese im Normalbetrieb sehr heiß sind).
- Dampfhähne (7) schließen.
- Ablassventil (26) öffnen, bis der Kessel völlig leer ist.
- Ablassventil (26) schließen.
- Maschine einschalten, indem der Schalter (12) auf Position 1 (oder der Schalter (23) auf EIN gestellt wird) und warten, bis die automatische Füllstandssteuerung den Kessel vollständig mit Leitungswasser gefüllt hat.

## 2.8.- WASSERENTKALKER (NICHT IM LIEFERUMFANG INBEGRIFFEN)

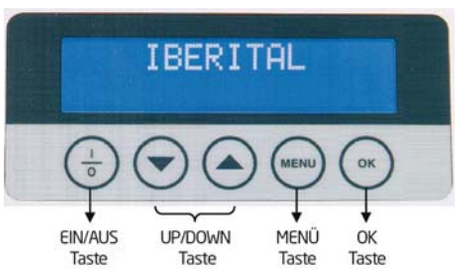
Der Wasserentkalker entfernt das Kalk aus dem Speisewasser und verhindert so die Bildung von Ablagerungen und Kalkkrusten. Die Wirkung des Entkalkers lässt mit der Zeit nach, weshalb er regelmäßig regeneriert werden muss. Das Regenerieren ist ein Verfahren, mit dem der Entkalker wieder in den Originalzustand versetzt wird. Bei Ablagerungen im Kessel aufgrund fehlender Regenerationsvorgänge wird die Herstellergarantie ungültig. (Der Entkalker ist nicht inbegriffen).

## 2.9.- FUNKTIONSWEISE DES DISPLAYS (OPTION)

### 2.9.1. Display der Maschine Iberital Intenz




### 2.9.2. Display der Maschine New Iberital / Iberital Expression Two (Kessel zum Kaffeezubereiten)




### 2.9.3. Merkmale der Displays

Beide Display-Versionen verfügen über zwei Zeilen mit jeweils 16 Zeichen.

**HINWEIS:** Die Menüs und die Navigation sind in beiden Displays gleich. Bei den Maschinen Iberital Intenz erfolgt die Navigation durch die Menüs mit dem Tastenblock zum Kaffeebrühen, während im Fall der Maschinen New Iberital und Iberital Expression Two die Tasten des Displays dazu verwendet werden. (Siehe Funktionsvergleich der Tastaturen in den Abschnitten 2.9.1 und 2.9.2).

- ***Position OFF:***
  - ***Iberital Intenz:*** Zum Einstellen der Position **OFF**: Wenn das Display in der Position **OFF** ist, werden das Wort OFF und die Uhrzeit angezeigt. Zum Einstellen der Position **OFF**, drücken Sie die Taste **DAUERBRÜHEN am linken Tastenblock** und gleichzeitig die Taste **EINEN STARKEN KAFFEE am linken Tastenblock**.
  - ***New Iberital/Iberital Expression Two:*** Wenn das Display in der Position **OFF** ist, werden das Wort OFF und die Uhrzeit angezeigt. Zum Einstellen der Position **OFF** drücken Sie die Taste **I/O.**

| | |
|---|---|
| **OFF** | **hh:mm** |

- ***Position ON:***
  - ***Iberital Intenz:*** Zum Einstellen der Position **ON**: Drücken Sie die Taste **DAUERBRÜHEN**. Am Display werden die **Kesseltemperatur in ºC** (sofern die Maschine mit einem Temperaturfühler ausgestattet ist), die **Uhrzeit** und der zur Anzeige am Display **gespeicherte Name** angezeigt.
  - ***New Iberital/Iberital Expression Two:*** Drücken Sie die Taste **I/O**. Am Display erscheinen die Kesseltemperatur in **ºC**, die **Uhrzeit** und der **gespeicherte Name.**

| | |
|---|---|
| **xxxºC** | **hh:mm** |

**Display-BENUTZERMENÜ**: Wenn der Schalter der Kaffeemaschine in Position **2** und das Display in Position **ON** steht (in der Anzeige erscheint der gespeicherte Name), drücken Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste **MENÜ ODER ZWEI SCHWACHE KAFFEES am linken Tastenblock** (je nach vorhandenem Display), um Zugriff auf die Benutzerebene der Programmierung zu erhalten.

**Display-TECHNIKERMENÜ**: Wenn der Schalter der Kaffeemaschine in Position **2** und das Display in Position **OFF** steht (in der Anzeige erscheint das Wort OFF), drücken Sie mindestens 10 Sekunden lang die Taste **MENÜ ODER ZWEI SCHWACHE KAFFEES am linken Tastenblock** (je nach vorhandenem Display), um Zugriff auf die Wartungsebene der Programmierung zu erhalten.

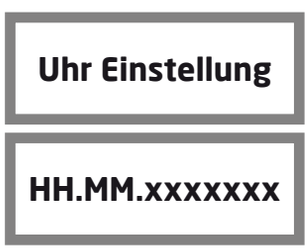
**WICHTIGER HINWEIS:** Sobald Sie im **MENÜ** sind, drücken Sie die Taste **MENÜ ODER DAUERBRÜHEN am linken Tastenblock** (je nach vorhandenem Display), um die Funktionen des Displays aufzurufen. Durch Drücken der Taste **OK oder ZWEI STARKE KAFFEES** (je nach vorhandenem Display) werden die Eingaben in der jeweiligen Funktion bzw. die Änderungen bestätigt.

Zum Ändern der Werte innerhalb der Funktionen dienen die Tasten **UP oder EIN STARKER KAFFEE** zum Erhöhen des Werts bzw. die Taste **DOWN oder EIN SCHWACHER KAFFEE** (je nach vorhandenem Display) zum Verringern des Werts. (Siehe Abbildung in den Abschnitten 2.9.1 und 2.9.2).

### 2.9.4. Display-Benutzermenü

- ***Programmierung der* UHRZEIT *und des wöchentlichen* EIN-/AUSSCHALTENS *der Maschine:***

Wenn die Anzeige **UHR EINSTELLUNG** erscheint, bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste **OK**. *Die Programmierung der Uhrzeit und des Wochentags ist sehr wichtig, weil diese Information von der Steuerung zum wöchentlichen Ein- und Ausschalten der Maschine verwendet wird.*




HH: Stunden
MM: Minuten
xxxxxxx: Wochentag

Drücken Sie die Tasten UP/DOWN um die **STUNDEN** einzustellen und bestätigen Sie mit OK, um zu den **MINUTEN** bzw. zum Wochentag weiterzugehen. Nach dem Bestätigen des Wochentags wird automatisch die Programmierung des wöchentlichen EIN-/AUSSCHALTENS aufgerufen.

AAA: ON (einschalten)
OFF (ausschalten)
hh: Ein-/Ausschaltstunde
mm: Ein-/Ausschaltminute

Drücken Sie die Tasten UP/DOWN, um die gewünschten **STUNDEN** auszuwählen, und anschließend **OK**, um die Auswahl zu bestätigen und zur Einstellung der **MINUTEN** (mm) weiterzugehen. Den gleichen Vorgang wiederholen Sie, wenn das Wort **OFF** (ausschalten) angezeigt wird sowie zur Einstellung des Ruhetags.

**WICHTIGER HINWEIS**: Wenn Sie möchten, dass sich die Maschine nicht automatisch einschaltet, stellen Sie Bindestriche **(--)** bei der Auswahl von **STUNDEN** (hh.mm), **ON** (einschalten) und **OFF** (ausschalten) sowie Ruhetag ein.

- Anzeige der Zähler:

In diesem Abschnitt können Sie alle Zählerstände ablesen.

- Drücken Sie die Taste **OK**, um das Submenü aufzurufen. Im Display wird Folgendes angezeigt:

| **Liter** |
|---|
| XXXXXX |

zur Anzeige der bisher verbrauchten Liter Wasser.

- Drücken Sie die Taste **MENÜ**. Im Display erscheint:

| **Service** |
|---|
| XXXXXX |

zur Anzeige der bisher durchgeführten Betriebszyklen. (Drücken Sie dazu auf die Taste einer beliebigen Kaffeeart).

- Drücken Sie die Taste **MENÜ**. Im Display erscheint:

| **Gesamt Kaffee** |
|---|
| XXXXXX |

zur Anzeige der Gesamtanzahl der bisher gebrühten Kaffees.

**WICHTIGER HINWEIS**: Zum Löschen der Gesamtanzahl Kaffees und Zurücksetzen der Zähler „GESAMT KAFFEE" auf Null, drücken Sie gleichzeitig die Tasten „2 schwache Kaffees" und „2 starke Kaffees" der BRÜHGRUPPE 1 (links).

Darauf erscheint im Display:

| **Gesamt Kaffee** |
|---|
| Gesamtreset |

***HINWEIS:*** *Durch das Löschen der Gesamtanzahl Kaffees wird der Zählerstand der verbrauchten Liter Wasser nicht gelöscht. Zum Löschen der Warnung TAUSCH/REGENERATION WASSERFILTER aufgrund der verbrauchten Wassermenge, siehe Abschnitt WARNHINWEIS TAUSCH/REGENERATION WASSERFILTER.*

- Drücken Sie die Taste MENÜ. Im Display erscheint:

| **zzzzz GR:** |
|---|
| XXXXXX |

zzzzz: 1 Espresso, 1 Kaffee etc.
GR: Brühgruppe 1/2/3
xxxxx: Anz. Kaffees

zur Anzeige der Anzahl der Kaffees nach Kaffeeart und Brühgruppe.
Durch weiteres Drücken der Taste **MENÜ** werden die Zählerstände aller Kaffeearten angezeigt.

***ACHTUNG:*** *Die einzelnen Zählerstände nach Kaffeeart (1 Espresso, 1 Kaffee etc.) können nicht gelöscht werden.*

### 2.9.5. Display-Wartungsmenü

Beachten Sie, dass sich zum Aufrufen des **WARTUNGSMENÜS** das Display in der Position **OFF** befinden muss (am Display wird das Wort OFF angezeigt). Wenn sich das Display in Position **ON** befindet (am Display wird der gespeicherte Name angezeigt), drücken Sie zum Aufrufen der Position **OFF** die Taste **I/O (ON/OFF) bzw. DAUERBRÜHEN am linken Tastenblock** und gleichzeitig die Taste **ZWEI STARKE KAFFEES des linken Tastenblocks** (je nach vorhandenem Display).

Sobald Sie in Position OFF sind, drücken Sie 10-15 Sekunden lang die Taste **DAUERBRÜHEN des linken Tastenblocks oder die Taste MENÜ** (je nach vorhandenem Display), um das Wartungsmenü bzw. die Wartungsebene der Programmierung aufzurufen.

- Der erste angezeigte Menüpunkt ist:

**Sprache**
XXXXXX

Hier können Sie mit den Tasten UP/DOWN die Sprache (Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch) auswählen. Nach dem Auswählen der gewünschten Sprache, drücken Sie die Taste **MENÜ**, um den nächsten Menüpunkt aufzurufen:

**Temp/Zeit Sicht.**
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Am Display wird die Möglichkeit dargestellt, im Bereitschaftsmodus der Maschine die **UHRZEIT** und die **TEMPERATUR** in der obersten Display-Zeile anzuzeigen.

Mit den Tasten UP/DOWN können Sie die Option „**BEFAEHIGT**" oder „**UNBEFAEHIGT**" auswählen.

- **Wenn Sie „BEFAEHIGT" ausgewählt haben, drücken Sie die Taste MENÜ, um folgenden Menüpunkt aufzurufen**:

**Name 2**
XXXXXX

Im Display wird der Name 2 (untere Zeile des Displays) angezeigt, und der Cursor befindet sich in Position 1 (von 16 Zeichen der Zeile). Mit den Tasten UP/DOWN können Sie das gewünschte alphanumerische Zeichen auswählen (LEERZEICHEN! " # $ % &...).

Drücken Sie die Taste **OK**, um das Zeichen zu bestätigen und zum nächsten Zeichen weiterzugehen.

Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Zeichen der Zeile eingegeben sind.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

**Rotation Linie 2**
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Am Display wird die Möglichkeit angezeigt, den Namen in Zeile 2 als Lauftext zu gestalten. Wählen Sie mit den Tasten UP/DOWN „**BEFAEHIGT**" oder „**UNBEFAEHIGT**" aus und drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

- ***Wenn Sie "BEFAEHIGT" ausgewählt haben, wird durch Drücken der Taste MENÜ, folgender Menüpunkt aufgerufen***:

**Name 1**
XXXXXX

Hier können Sie den am Display in Zeile 1 (oben) anzuzeigenden Namen eingeben. Der Cursor befindet sich in Position 1 (pro Zeile stehen 16 Zeichen zur Verfügung). Mit den Tasten „+" „-" wählen Sie die alphanumerischen Zeichen aus (LEERZEICHEN! " # $ % &...). Nach Eingabe des gewünschten Zeichens drücken Sie die Taste **OK**, um die Eingabe zu bestätigen und zum nächsten Zeichen weiterzugehen. Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Zeichen eingegeben sind.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

**Rotation Linie 1**
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Am Display wird die Möglichkeit angezeigt, den Namen in Zeile 1 als Lauftext zu gestalten. Wählen Sie mit den Tasten UP/DOWN „**BEFAEHIGT**“ oder „**UNBEFAEHIGT**“ aus und drücken Sie die Taste MENÜ, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

**Name 2**
XXXXXX

Hier können Sie den am Display in Zeile 2 (unten) angezeigten Namen eingeben. Der Cursor befindet sich in Position 1 (pro Zeile stehen 16 Zeichen zur Verfügung). Mit den Tasten UP/DOWN wählen Sie die alphanumerischen Zeichen aus (LEERZEICHEN! “ # $ % &...). Nach Eingabe des gewünschten Zeichens drücken Sie die Taste **OK**, um die Eingabe zu bestätigen und zum nächsten Zeichen weiterzugehen. Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Zeichen eingegeben sind.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

**Rotation Linie 2**
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Am Display wird die Möglichkeit angezeigt, den Namen in Zeile 2 als Lauftext zu gestalten. Wählen Sie mit den Tasten UP/DOWN „**BEFAEHIGT**“ oder „**UNBEFAEHIGT**“ aus und drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

**Chrono Funktion**
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Am Display wird die „CHRONO FUNKTION“ (Brühzeit pro Brühgruppe) angezeigt. Mit den Tasten UP/DOWN können Sie die Funktion UNBEFAEHIGT / BEFAEHIGT.

Bei jeder Zubereitung von Kaffee wird die Brühzeit angezeigt. Bei UNBEFAEHIGT dieser Möglichkeit wird die ausgewählte Option am Display angezeigt.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

**Dosen Programm.**
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Am Display wird die Programmierung der Dosierungen angezeigt. Wenn diese Option BEFAEHIGT ist, können Sie für die verschiedenen Kaffeearten (1 starken Kaffee, 1 schwachen Kaffee etc.) die Dosierung programmieren. Ist die Option UNBEFAEHIGT, kann die Dosierung nicht programmiert werden und die Steuerung verwendet immer die vor dieser Auswahl gespeicherten Kaffeemengen.

Drücken Sie die Tasten UP/DOWN zum BEFAEHIGT / UNBEFAEHIGT der Programmierung der Dosierungen.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

**Dauerlauf Taste**
UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT

Am Display wird die Programmierung für „DAUERLAUF“ angezeigt. Die Dosierung „DAUERLAUF“ funktioniert nur, wenn sie BEFAEHIGT ist.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste MENÜ, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

**Mischtee**
JA/NEIN

Am Display wird mit „MISCHTEE“ die Möglichkeit angezeigt, das Tee-Wasser als reines Heißwasser (Option „NEIN“) oder als Heißwasser gemischt mit Kaltwasser (Option „JA“) zu entnehmen.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

| **Dampfrohr Gr.** |
|---|
| 0/1/2 |

OPTION NICHT VERFÜGBAR

** Die Option „DAMPFROHR" ist NICHT VERFÜGBAR. Die Werkseinstellung ist daher immer „0" (NICHT VERFÜGBAR).*

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

| **Pre-Infusion** |
|---|
| UNBEFAEHIGT/BEFAEHIGT |

Am Display wird die Möglichkeit angezeigt, die Funktion „PRE-INFUSION" mit den Tasten UP/DOWN zu BEFAEHIGT oder zu UNBEFAEHIGT. Wenn die Funktion „PRE-INFUSION" BEFAEHIGT ist und die Taste **MENÜ** gedrückt wird, erscheint am Display die Anzeige:

| **Pre-inf. ON** |
|---|
| 1 espresso xxxx seg |

Am Display wird die Möglichkeit zur Auswahl der „PRE-INF. ON" (eingeschaltet) für jede Kaffeeart (1 Espresso, 1 Kaffee etc.) angezeigt. Durch Drücken der Tasten UP/DOWN kann die gewünschte Zeit in Sekunden (von 0,1 s – bis 5 s in Schritten von 0,1 s eingestellt werden). Durch Drücken der Taste **MENÜ** wird der Menüpunkt zur Auswahl der EINSCHALTZEIT der restlichen Kaffeearten aufgerufen.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

| **Pre-inf. OFF** |
|---|
| 1 espresso xxxx seg |

Am Display wird die Möglichkeit zum Einstellen der „PRE-INF. OFF" (ausgeschaltet) für jede Kaffeeart (1 Espresso, 1 Kaffee etc.) angezeigt. Durch Drücken der Tasten UP/DOWN kann die gewünschte Zeit in Sekunden (von 0,1 s – bis 5 s in Schritten von 0,1 s eingestellt werden). Durch Drücken der Taste **MENÜ** wird der Menüpunkt zur Auswahl der EINSCHALTZEIT der restlichen Kaffeearten aufgerufen.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

| **Sensibilitaet** |
|---|
| NIEDRIG/MITTEL/HOCH |

Am Display wird die „SENSIBILITAET" für den Kesselwasserstand angezeigt. Durch Drücken der Tasten UP/DOWN kann eine niedrige (150 kΩ) / mittlere (400 kΩ) / hohe (1 MΩ) Sensibilität eingestellt werden:

| **Service Zyklen** |
|---|
| xxxxxxx |

Wenn die Anzahl der ausgewählten Zyklen erreicht ist, wird am Display der Menüpunkt „SERVICE ZYKLEN" (Wartungsintervall) angezeigt. Am Display erscheint ein Warnhinweis. Durch Drücken der Tasten UP/DOWN wird die Anzahl der Zyklen ausgewählt.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

| **Heizung** |
|---|
| xxxxxxx |

Xxxxxxx { PRESSURE SWITCH / ON / OFF / PID

Am Display wird der Menüpunkt für die Heizungssteuerung der Maschine angezeigt.

Durch Drücken der Tasten UP/DOWN kann „**Pressure Switch**", „**On/Of**f" oder „**PID**" ausgewählt und mit der Taste **OK** bestätigt werden**.**

- **Pressure Switch:** Steuerung der Kesseltemperatur mittels Druckwächter.

> ***WICHTIGER HINWEIS**: BEI MASCHINENMODELLEN MIT ZWEI KESSELN DARF **NIE** DIE OPTION „**Pressure Switch**" AUSGEWÄHLT SEIN, WEIL DIE KAFFEEKESSELTEMPERATUR MITTELS TEMPERATURFÜHLER GESTEUERT WIRD.*

- **On / off**: Temperatursteuerung der Kaffeekesseltemperatur mittels Temperaturfühler mit Hysterese (Schwankungsbereich der Kesseltemperatur) von 0,5°C, 1°C oder 2°C.
- **PID**: Steuerung der Kaffeekesseltemperatur mittels Temperaturfühler durch Variation eines Algorithmus mit drei Konstanten Kp, Ki, Kd. (VOM HERSTELLER EMPFOHLEN).

> ***WICHTIGER HINWEIS**: BEI MASCHINENMODELLEN MIT EINFACHEM KESSEL DÜRFEN **NIE** DIE OPTIONEN **„On / Off" oder „PID"** AUSGEWÄHLT SEIN.*

In dieser Position steuert die Maschine de Temperatur nach dem Betriebszustand unter ständiger Anpassung an die inneren und äußeren Umgebungsbedingungen.

Die Werte dieser Konstanten sind abhängig von der Leistungsaufnahme des Heizwiderstands, der Kesselgröße und der Wärmeabgabe des Kessels.

**WARNHINWEIS:** Zur Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Funktionsweise der Maschine dürfen diese Konstanten nie geändert werden.

> ***WICHTIGER HINWEIS**: BEI MASCHINENMODELLEN MIT ZWEI KESSELN DARF **NIE** DIE OPTION „**Pressure Switch**" AUSGEWÄHLT SEIN, WEIL DIE KAFFEEKESSELTEMPERATUR MITTELS TEMPERATURFÜHLER GESTEUERT WIRD.*



- Nach der Auswahl von „**On / Off**" drücken Sie die Taste **OK**, um die Auswahl zu bestätigen. Am Display erscheint die Anzeige:

| **Temperatur** |
|---|
| °C / °F |

Mit den Tasten UP/DOWN können Sie die Messeinheit der Temperatur (Grad **°C** oder Grad **°F**) auswählen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste **OK**. Am Display erscheint die Anzeige:

| **Hyste. Temp.** |
|---|
| xxxxxxx |

Xxxxxxx { 0,5°C / 1°C / 2°C } { 1°F / 2°F / 4°F }

Durch Drücken der Tasten UP/DOWN wird die gewünschte Hysterese (Temperaturschwankung in Grad des entsprechenden Kessels) ausgewählt.

Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste **OK**. Am Display erscheint die Anzeige:

| **Kessel Temperat.** |
|---|
| xxx °C / xxxx °F |

Durch Drücken der Tasten UP/DOWN wird die gewünschte Kesseltemperatur ausgewählt. Danach ist die Auswahl mit der Taste **OK** zu bestätigen.

- Nach der Auswahl von „**PID**" drücken Sie die Taste **OK**, um die Auswahl zu bestätigen. Am Display erscheint die Anzeige:

| **°C / °F** |
|---|

Mit den Tasten UP/DOWN können Sie die Messeinheit der Temperatur (Grad **°C** oder Grad **°F**) auswählen.

Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste **OK**. Am Display erscheint die Anzeige:

| **Kessel Temperat.** |
| --- |
| xxx Cº / xxxx Fº |

Durch Drücken der Tasten UP/DOWN wird die gewünschte Kesseltemperatur ausgewählt. Danach ist die Auswahl mit der Taste **OK** zu bestätigen.

Auf dem Display erscheint die Meldung:

| **KP KI KD** |
| --- |
| xxx xxx xxx |

Mit den Tasten UP/DOWN können Sie den jeweiligen Wert der einzelnen Konstanten ändern und diesen anschließend mit der Taste **OK** bestätigen. (ES WIRD EMPFOHLEN, DIE WERKSEINSTELLUNGEN NICHT ZU ÄNDERN).

Auf dem Display erscheint die Meldung:

| **PID Einstellung** |
| --- |

Anfangstemperaturregelung des Algorithmus der drei Konstanten. (Kann die Werte „2ºC / Bis 20ºC" oder „3ºF / Bis 36ºF" annehmen.) (ES WIRD EMPFOHLEN, DIE WERKSEINSTELLUNGEN NICHT ZU ÄNDERN).

Durch Drücken der Tasten UP/DOWN können Sie die gewünschte Temperatur auswählen und diese anschließend mit der Taste **OK** bestätigen.

Nach Abschluss der Eingabe drücken Sie die Taste **MENÜ**, um folgenden Menüpunkt aufzurufen:

| **Wasser Filter** |
| --- |
| xxxxxxx |

Am Display wird die Option „WASSER FILTER" angezeigt. Hier kann die Wassermenge in Liter ausgewählt werden, nach deren Verbrauch DER WARNHINWEIS TAUSCH / REGENERATION des Wasserfilters angezeigt wird. Mit den Tasten UP/DOWN kann die Wassermenge in Liter eingestellt werden.

***ACHTUNG:*** *Wenn die Anzahl der Liter auf Null „0" gestellt wird, ist diese Option deaktiviert.*

Durch neuerliches Betätigen der Taste **MENÜ** wird das **WARTUNGSMENÜ** geschlossen**.**

| **Off hh.mm** |
| --- |

## 2.10.- WARNHINWEISE AM DISPLAY

### A. MAXIMALE FÜLLDAUER DES WASSERKESSELS

Wenn die vom Hersteller festgelegte Zeit überschritten wird, erscheint folgende Anzeige:

| **Time-out Alarm** |
| --- |
| Kessel Auffuel. |

Gleichzeitig beginnen die LEDs der Tasten zu blinken.

Zum Quittieren der Warnung ist der Hauptschalter auf 0 und anschließend auf 1 zu stellen.

### B. KESSEL-HÖCHSTTEMPERATUR

Wenn die Kesseltemperatur mehr als 5 Sekunden lang den Wert von 140 °C überschreitet, wird am Display ein entsprechender Warnhinweis angezeigt.

| **Alarm** |
| --- |
| Kessel Temperat. |

Die Warnung verschwindet, wenn die Kesseltemperatur wieder normale Werte erreicht.

### C. TEMPERATURFÜHLER UNTERBROCHEN

- ***Wenn der Fühler 5 Sekunden lang eine Temperatur von 0 °C misst, beginnen die LEDs der Tastenblöcke zu blinken und folgende Anzeige erscheint:***

| **n/angeschl. Sonde** |
| --- |

Der Warnhinweis verschwindet, wenn die Kesseltemperatur einen annehmbaren Wert erreicht.

- ***Bei Austausch der Steuerung erscheint in einer Maschine mit Display und Druckwächter folgende Anzeige:***

| **n/angeschl. Sonde** |
| --- |

Diese Situation entsteht durch eine falsche Auswahl im Heizungsmenü (Steuerung erneut programmieren). (SIEHE PROGRAMMIERUNG IM ABSCHNITT 2.9.5, MENÜPUNKT HEIZUNG).

Zum Löschen der Warnung gehen Sie wie folgt vor:

Taste **MENÜ** gedrückt halten, bis Folgendes angezeigt wird (auch wenn die Nachricht „n/angeschl. Sonde" erscheint: Taste „**MENÜ**" weiter gedrückt halten):

| **Sprache** |
| --- |
| xxxxxx |

Taste **MENÜ** mehrmals drücken; es werden verschiedene Menüpunkte aufgerufen bis folgende Anzeige erscheint:

| **Mischtee** |
| --- |
| JA/NEIN |

Am Display muss der Wert „**NEIN**" angezeigt werden; andernfalls ist der Wert mit den Tasten UP/DOWN zu ändern.

Mit der Taste **OK** bestätigen.

Drücken Sie weiter mehrmals die Taste **MENÜ**, bis folgende Anzeige erscheint:

| **Heizung** |
| --- |
| xxxxxxx |

Xxxxxxx { Pressure Switch / On / off / PID

Am Display muss der Wert „**Pressure Switch**" angezeigt werden; andernfalls ist der Wert mit den Tasten UP/DOWN zu ändern.

Mit der Taste **OK** bestätigen.

Taste **MENÜ** mehrmals drücken, bis die Anzeige „OFF" erscheint.

Je nach Maschinenmodell ist die Taste „I/O" oder die Taste „Dauerbrühen" zu drücken, um die Maschine einzuschalten.

***ACHTUNG:*** *Die Werte der Parameter „MISCHTEE" und „HEIZUNG" müssen unbedingt auf „**NEIN**" bzw. „**Pressure Switch**" eingestellt sein, wenn die Maschine über ein Display verfügt und die Kesseltemperatur mittels Druckwächter gesteuert wird.*

### D. KEIN IMPULS VOM MENGENMESSER

Wenn der Mengenmesser nicht ordnungsgemäß dosiert oder mehr als 5 Sekunden lang nicht die erforderlichen Impulse eintreffen, beginnt die LED der Kaffeeart zu blinken und am Display werden der Mengenmesser und die Brühgruppe angezeigt.

**Alarm**
Flowmeter GR x

Zum Entfernen dieses Warnhinweises sind die Mengenmesser zu überprüfen. Dieser Warnhinweis wird durch eine Ableitung des Signals vom Deckel des Mengenmessers, einen falschen Anschluss oder evtl. einen internen Fehler der Steuerung erzeugt.

Eine weitere mögliche Ursache ist eine zu lange Brühdauer, die durch einen zu langsamen Wasserfluss während des Brühens entsteht.

### E. TAUSCH / REGENERATION Wasserfilter

Wenn die im WARTUNGSMENÜ in Litern festgelegte Wassermenge überschritten wird, erscheint folgende Anzeige:

**Filter aendern**
xxxxxxx

bei gleichzeitiger Anzeige der Liter Wasser, die für das Auslösen des Warnhinweises eingestellt wurde.

Zum Löschen dieses Warnhinweises drücken Sie gleichzeitig die Dosierungstasten „2 schwache Kaffees“ und „2 starke Kaffees“ der BRÜHGRUPPE 1 (links).

Darauf erscheint die Anzeige:

**Filter Reset**

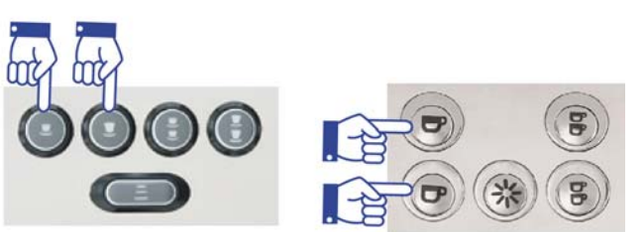
### F. WARTUNGSWARNUNG

Wenn im Display folgende Anzeige erscheint:

**Service**

so bedeutet dies, dass die im WARTUNGSMENÜ programmierte Zyklenanzahl (an allen Brühgruppen der Maschine durchgeführte Kaffee-Entnahmen) überschritten ist.

Zum Löschen dieses Warnhinweises drücken Sie gleichzeitig die Dosierungstasten „1 schwache Kaffees“ und „1 starke Kaffees“ der BRÜHGRUPPE 1 (links).



Darauf erscheint die Anzeige:

#### G. HINWEIS KESSELMINDESTWASSERSTAND ERREICHT

Beim Einschalten der Maschine (Hauptschalter in Position 1) wird der Kessel mit Wasser gefüllt.

- **BEI INBETRIEBNAHME DER MASCHINE**: Wenn der Fühler für den Mindestwasserstand mehr als 6 Sekunden lang kein Wasser feststellt, wird der Heizwiderstand ausgeschaltet und die Maschine nicht erhitzt. Gleichzeitig erscheint am Display der Warnhinweis:

- **WENN DIE MASCHINE IN BETRIEB IST** und der Fühler für den Mindestwasserstand mehr als 3 Sekunden kein Wasser feststellt, wird der Heizwiderstand abgeschaltet und die Maschine nicht erhitzt.

Zum LÖSCHEN dieses Warnhinweises ist Wasser in den Kessel nachzufüllen. Sobald der Fühler für den Mindestwasserstand länger als 3 Sekunden lang Wasser feststellt, wird der Heizwiderstand eingeschaltet und die Maschine wieder erhitzt.

# 3.- ANLEITUNG FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

**ACHTUNG:** ***Wenn die Verkleidung der Maschine zur Reparatur oder zum Betätigen des Reset-Knopfes abgenommen wird, sind die Seitenteile anschließend mit Silikon abzudichten.***



## 3.1.- BESCHREIBUNG DER INNENBAUTEILE

### 3.1.1. Iberital Intenz

a) Motor+pumpe: Speist den Wasserkreislauf.
b) Kessel:
- Doppelter Kessel:
  - 2 Brühgruppen 3 Liter (Kaffee) / 7 Liter (Dampf/Heißwasser).
  - 3 Brühgruppen 4 Liter (Kaffee) / 9 Liter (Dampf/Heißwasser).
- Einfacher Kessel:
  - 1 Brühgruppe 6 Liter.
  - 2 Brühgruppen 10,5 Liter bzw. 14 Liter.
  - 3 Brühgruppen 21 Liter

c) Sicherheitsventil am Dampfkessel.
d) Unterdruckventil am Dampfkessel.
e) Heizwiderstände des Kessels: Heizt das Heißwasser in den Kesseln.
f) Ausdehnungs- / Rückschlagventil: Überwacht den Druck im Wasserkreislauf.

### 3.1.2. Iberital l'Anna

a) Pumpe.
b) Kessel:
- Einfacher Kessel:
  - 1 Brühgruppe 6 Liter .
  - 2 Brühgruppen 10,5 Liter bzw. 14 Liter.

c) icherheitsventil.
d) Unterdruckventil.
e) Heizwiderstände des Kessels: Heizt das Heißwasser im Kessel.
f) Druckwächter: Überwacht den Druck im Kessel.
g) Ausdehnungs- / Rückschlagventil: Überwacht den Druck im Wasserkreislauf.

### 3.1.3. Iberital Junior

a) Motor+pumpe: Speist den Wasserkreislauf.
b) Kessel:
- Einfacher Kessel:
  - 2 Brühgruppen 10,5 Liter.

c) Sicherheitsventil.
d) Unterdruckventil.
e) Heizwiderstände des Kessels: Heizt das Heißwasser im Kessel.
f) fruckwächter: Überwacht den Druck im Kessel.
g) Ausdehnungs- / Rückschlagventil: Überwacht den Druck im Wasserkreislauf.

### 3.1.4. Iberital IB7

a) Motor+pumpe: Speist den Wasserkreislauf.
b) Kessel:
- Einfacher Kessel:
  - 1 Brühgruppe 6 Liter .
  - 2 Brühgruppen 10,5 Liter.
  - 3 Brühgruppen 20 Liter.

c) Sicherheitsventil.
d) Unterdruckventil.
e) Heizwiderstände des Kessels: Heizt das Heißwasser im Kessel.
f) fruckwächter: Überwacht den Druck im Kessel.
g) Ausdehnungs- / Rückschlagventil: Überwacht den Druck im Wasserkreislauf.

### 3.1.5. New Iberital

a) Motor+pumpe: Speist den Wasserkreislauf.
b) Kessel:
- Einfacher Kessel:
  - 2 Brühgruppen 10,5 Liter bzw. 14 Liter.
  - 3 Brühgruppen 20 Liter.

c) Sicherheitsventil.
d) Unterdruckventil.
e) Heizwiderstände des Kessels: Heizt das Heißwasser im Kessel.
f) Druckwächter: Überwacht den Druck im Kessel.
g) Ausdehnungs- / Rückschlagventil: Überwacht den Druck im Wasserkreislauf.



### 3.1.6. berital Expression Two

a) Motor+pumpe: Speist den Wasserkreislauf.
b) Kessel:
- Doppelter Kessel:
  - 2 Brühgruppen 3 Liter (Kaffee) / 7 Liter (Dampf/Heißwasser).
  - 3 Brühgruppen 4 Liter (Kaffee) / 9 Liter (Dampf/Heißwasser).

c) Sicherheitsventil am Dampfkessel.
d) Unterdruckventil am Dampfkessel.
e) Heizwiderstände des Kessels: Heizt das Heißwasser in den Kesseln.
f) Ausdehnungs- / Rückschlagventil: Überwacht den Druck im Wasserkreislauf.

**HINWEIS:** Alle Maschinen sind mit einem Sicherheitsthermostat zur elektrischen Überwachung der Temperatur der Heizwiderstände ausgestattet: Das Thermostat begrenzt die Temperatur der Heizwiderstände. Bei Überschreiten der Höchsttemperatur wird die Stromversorgung zu den Heizwiderständen unterbrochen. Zum Zurücksetzen des Thermostats ist nach Abkühlung des Heizwiderstands der Knopf unter dem Thermostat zu drücken. (Der Zugriff auf den Thermostat erfolgt durch Abnahme des rechten Seitenteils der Maschine). Im Fall von Maschinen mit zwei Kesseln ist für jeden Heizwiderstand ein Thermostat vorhanden.

**HINWEIS:** Alle Maschinen verfügen über einen Wasserstandsfühler im Kessel. Im Fall von Maschinen mit zwei Kesseln befindet sich der Fühler im Dampf-/Heißwasserkessel.

## 3.2.- WASSERANSCHLUSS

**WICHTIGER HINWEIS:** ***Das Gerät ist in Übereinstimmung mit den örtlich bzw. landes- oder bundesweit geltenden Vorschriften zu installieren.***

Die Maschine verfügt über einen Wasseranschluss mit 3/8"-Gasgewinde. Der Anschluss ist mit einem Absperrhahn zum Öffnen bzw. Absperren der Wasserzufuhr (Option) ausgestattet. Auch Schläuche werden mitgeliefert. Für die ordnungsgemäße Installation ist die Maschine mit Hilfe eines der genannten Schläuche (o.ä.) am Wasserhahn der Wasserleitung anzuschließen.

## 3.3.- STROMANSCHLUSS

**WICHTIGER HINWEIS: Das Gerät ist fest am Stromnetz anzuschließen.**

Die Maschine ist je nach Ausführung mit Heizwiderständen und anderen elektrischen Bauteilen für **110 V bzw. 220 V - 240 V** ausgestattet. Zwischen bauseitigem Stromnetz und Maschine ist ein geeigneter Schalter zu installieren. Die maximale Leistungsaufnahme ist am Typenschild angegeben.

Das Erdungskabel ist an einen geeigneten Erder anzuschließen.

**WICHTIGER HINWEIS:** ***Die Maschinen dürfen je nach Ausführung nur an 110 V bzw. 220 V - 240V angeschlossen werden.***

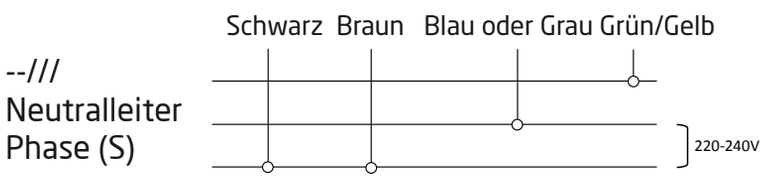
### 3.3.1. EG-Maschinen



**Maschinen mit 4 Leitern**

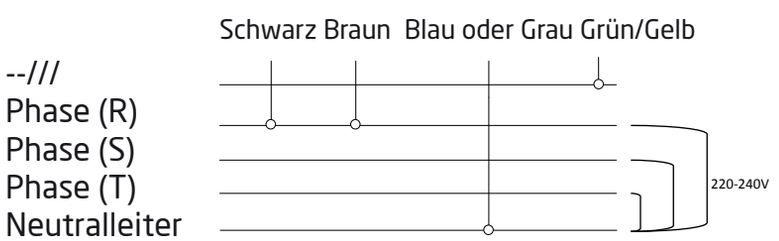
**EINPHASIGES 220-240 V-NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)**

Die Maschine kann an einphasige 220-240V-Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter mit dem braunen Leiter zu verbinden und danach an die Phase des Stromnetzes anzuschließen. Der blaue bzw. graue Leiter ist an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist an den Erder anzuschließen.



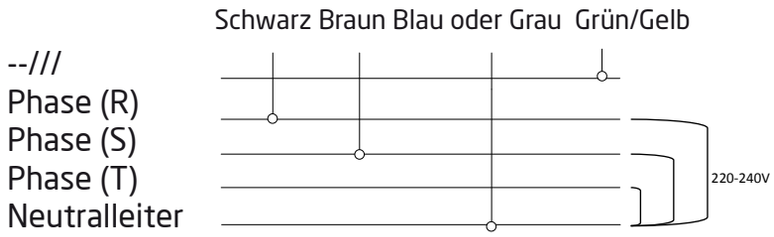

**EINPHASIGES 400 V-NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)**

Die Maschine kann an dreiphasige 400V-Stromnetze mit Neutralleiter angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an eine der drei Phasen, der braune Leiter an die gleiche Phase und der blaue oder graue Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist an den Erder anzuschließen.



## ZWEIPHASIGES 400V-NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)

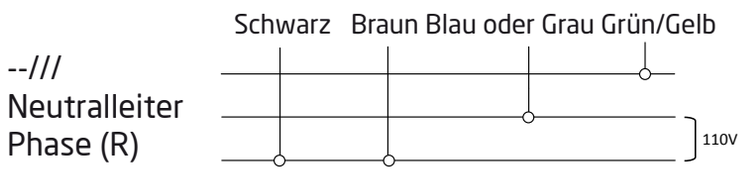
Die Maschine kann an dreiphasige 400V-Stromnetze mit Neutralleiter angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an eine der drei Phasen, der braune Leiter an eine andere Phase und der blaue oder graue Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist an den Erder anzuschließen.




## EINPHASIGES 100V-NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2 BRÜHGRUPPEN)

**WICHTIGER HINWEIS:** ***Bei Maschinen, die für den Anschluss an 110V-Stromnetze erzeugt werden, kommen spezielle elektrische Bauteile für diese Spannung zum Einsatz. Daher dürfen Sie nur an 110 V Spannung und gemäß dem spezifischen Schaltbild für diese Spannungsversorgung angeschlossen werden.***

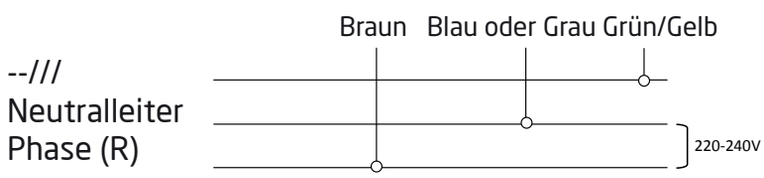
Die Maschine kann an einphasige 110V-Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an die Phase des bauseitigen Stromnetzes, der braune Leiter an die gleiche Phase wie der schwarze Leiter und der blaue oder graue Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist an den Erder anzuschließen.




**Maschinen mit 3 Leitern**

## EINPHASIGES 220-240 V-NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)

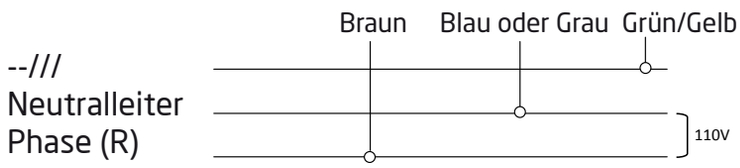
Die Maschine kann an einphasige 220-240V-Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der braune Leiter an die Phase des bauseitigen Stromnetzes anzuschließen. Der blaue oder graue Leiter ist an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist an den Erder anzuschließen.




## EINPHASIGES 100V-NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2 BRÜHGRUPPEN)

**WICHTIGER HINWEIS: Bei Maschinen, die für den Anschluss an 110V-Stromnetze erzeugt werden, kommen spezielle elektrische Bauteile für diese Spannung zum Einsatz. Daher dürfen Sie nur an 110 V Spannung und gemäß dem spezifischen Schaltbild für diese Spannungsversorgung angeschlossen werden.**

Die Maschine kann an einphasige 110V-Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der braune Leiter an die Phase und der blaue oder graue Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grün-gelbe Leiter ist an den Erder anzuschließen.

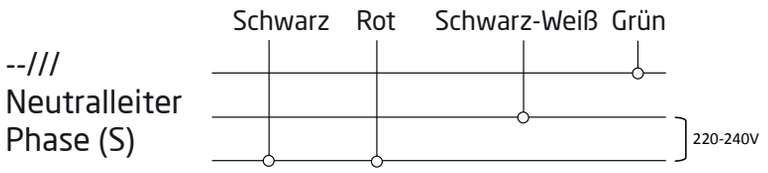


### 3.3.2. ETL-Maschinen

**Maschinen mit 4 Leitern**

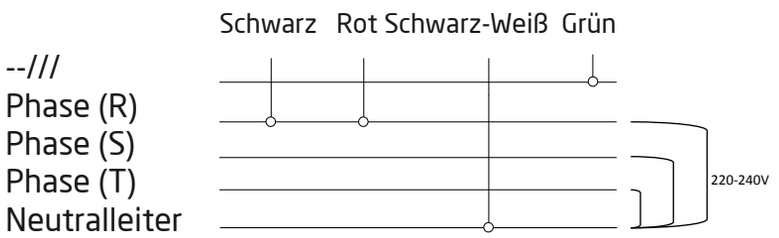
## EINPHASIGES 220-240 V-NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)

Die Maschine kann an einphasige 220-240V-Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter mit dem roten Leiter zu verbinden und danach an die Phase des bauseitigen Stromnetzes anzuschließen. Der schwarz-weiße Leiter ist an den Neutralleiter anzuschließen. Der grüne Leiter ist an den Erder anzuschließen.



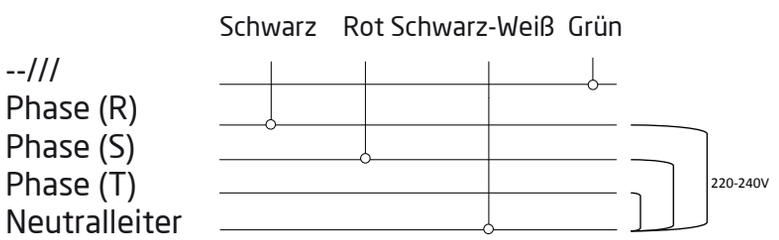

## EINPHASIGES 400 V-NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)

Die Maschine kann an dreiphasige 400V-Stromnetze mit Neutralleiter angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an eine der drei Phasen, der rote Leiter an die gleiche Phase und der schwarz-weiße Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grüne Leiter ist an den Erder anzuschließen.




## ZWEIPHASIGES 400V-NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)

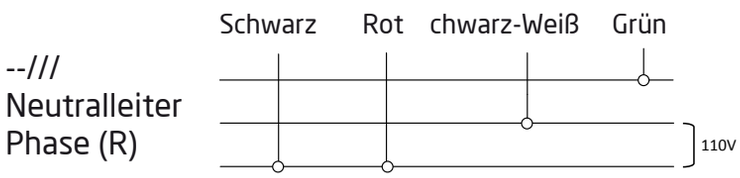
Die Maschine kann an dreiphasige 400V-Stromnetze mit Neutralleiter angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an eine der drei Phasen, der rote Leiter an eine andere Phase und der schwarz-weiße Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grüne Leiter ist an den Erder anzuschließen.




## EINPHASIGES 100V-NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2 BRÜHGRUPPEN)

> **WICHTIGER HINWEIS:** ***Bei Maschinen, die für den Anschluss an 110V-Stromnetze erzeugt werden, kommen spezielle elektrische Bauteile für diese Spannung zum Einsatz. Daher dürfen Sie nur an 110 V Spannung und gemäß dem spezifischen Schaltbild für diese Spannungsversorgung angeschlossen werden.***

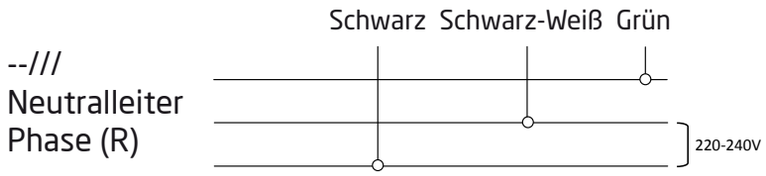
Die Maschine kann an einphasige 110V-Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an die Phase des bauseitigen Stromnetzes, der rote Leiter an die gleiche Phase wie der schwarze Leiter und der schwarz-weiße Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grüne Leiter ist an den Erder anzuschließen.



**Maschinen mit 3 Leitern**

### EINPHASIGES 220-240 V-NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2-3 BRÜHGRUPPEN)

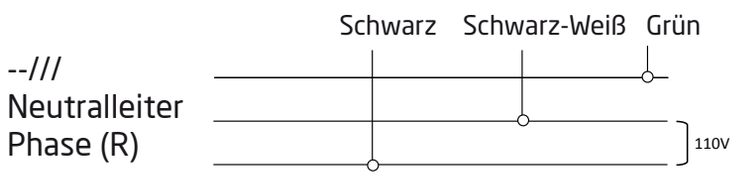
Die Maschine kann an einphasige 220-240V-Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an die Phase des bauseitigen Stromnetzes anzuschließen. Der schwarz-weiße Leiter ist an den Neutralleiter anzuschließen. Der grüne Leiter ist an den Erder anzuschließen.




### EINPHASIGES 100V-NETZ MIT NEUTRALLEITER (MASCHINEN MIT 1-2 BRÜHGRUPPEN)

> **WICHTIGER HINWEIS:** ***Bei Maschinen, die für den Anschluss an 110V-Stromnetze erzeugt werden, kommen spezielle elektrische Bauteile für diese Spannung zum Einsatz. Daher dürfen Sie nur an 110 V Spannung und gemäß dem spezifischen Schaltbild für diese Spannungsversorgung angeschlossen werden.***

Die Maschine kann an einphasige 110V-Stromnetze angeschlossen werden. In diesem Fall ist der schwarze Leiter an die Phase und der schwarz-weiße Leiter an den Neutralleiter anzuschließen. Der grüne Leiter ist an den Erder anzuschließen.




## 3.4.- BRÜHGRUPPE

a) Dichtung: Erleichtert die Passung des Siebträgers in der Brühgruppe.
b) Brühdusche: Hier kommt das Wasser mit dem Kaffee in Kontakt.
c) Ablassvorrichtung
d) Magnetventil: Gibt den Weg des Wassers zur Brühgruppe frei, wenn eine Taste am Tastenblock gedrückt wird.

Die Brühgruppe ist ein gestanzter Messingblock, in dem sich die Brühkammer befindet. Wenn eine Taste am Tastenblock gedrückt wird, schaltet sich die Pumpe ein und das Magnetventil öffnet.

## 3.5.- KESSEL

a) Grupo erogador.
b) Inyector.
c) Intercambiador de calor.

Der Kessel ist aus Kupfer gefertigt und wird von einem Wärmetauscher durchzogen, der an die Stromversorgungseinheit angeschlossen ist.

Während eines Zyklus wird kaltes Wasser durch die Düse in den Kaffeekessel gepumpt. Dadurch wird das Wasser im Inneren des Kaffeekessels in Richtung Brühgruppe verdrängt. Im Bereitschaftsmodus ist ständig Wasser zwischen der Brühgruppe und dem Kaffeekessel in Umlauf, sodass die optimale Temperatur für die Zubereitung von Kaffee aufrechterhalten wird.

Die Temperatur der Heizwiderstände im Inneren der Kessel wird mittels Thermostaten begrenzt. Wenn die Temperatur der Heizwiderstände die an den Thermostaten eingestellte Obergrenze überschreitet, wird die Stromversorgung unterbrochen. Zum Wiedereinschalten der Heizwiderstände ist der Reset-Knopf über dem Thermostat zu drücken.

### 3.5.1. Heizwiderstand

| MASCHINE | KESSELAN ZAHL | BRÜHG RUPPEN | HEIZWIDERSTÄNDE |
|---|---|---|---|
| IBERITAL INTENZ | 1 | 1 | 1800W 110-220V / 2400W 110V |
| | | 2 | 3000-3500-3800-5000W 220-240V<br>2400W 110V |
| | | 3 | 5000-6000W 220-240V |
| | 2 | 2 | 3000W + 1000W 220-240V |
| | | 3 | 3000W + 1000W 220-240V |
| IBERITAL L'ANNA | 1 | 1 | 1800W 110V - 220-240V<br>2400W 110V |
| | | 2 | 3000-3500-3800-5000W 220-240V<br>2400W 110V |
| IBERITAL JUNIOR | 1 | 2 | 3000-3500W 220-240V<br>2400W - 110V |
| IBERITAL IB7 | 1 | 1 | 1800W 220-240V<br>1800W - 110V |
| | | 2 | 3000-3500W 220-240V<br>2400W - 110V |
| | | 3 | 5000-6000W 220-240V |
| NEW IBERITAL | 1 | 2 | 3000-3500-3800-5000W 220-240V<br>2400W 110V |
| | | 3 | 5000-6000W 220-240V |
| IBERITAL EXPRESSION TWO | 2 | 2 | 3000W + 1000W 220-240V |
| | | 3 | 3000W + 1000W 220-240V |

### 3.5.2. Sicherheitsventil

Im Falle einer Störung in der Überwachung der Heizwiderstände bewahren die Sicherheitsventile den Kessel vor Schaden, indem Sie das Überschreiten eines Drucks von 0,18 MPa vermeiden und diesen ablassen.

Die Sicherheitsventile werden unter strengen Kontrollen und unter Einhaltung hoher technischer Anforderungen gefertigt. Nach der Prüfung durch den Hersteller werden sie sofort plombiert.

### 3.5.3. Unterdruckventil (Vakuumventil)

Dieses Ventil am Kessel beugt dem Druckabfall im Kesselinneren vor und verhindert, dass über die Dampfdüsen Flüssigkeit angesaugt wird.

### 3.5.4. Automatische Wasserfüllvorrichtung

a) Magnetventil

Die Maschine verfügt über einen Füllstandsfühler (einen Edelstahlstab, der mit dem Wasser im Kesselinneren in Kontakt steht). Der Fühler ist an eine elektronische Steuervorrichtung (CPU) angeschlossen und zeigt ständig den Wasserstand an. Bei niedrigem Füllstand aktiviert die CPU die Pumpe und das Magnetventil und erlaubt das Nachfließen von Wasser, bis der Fühler einen optimalen Füllstand anzeigt.

### 3.5.5. Wasserstandsanzeige (Option)

a) Wasserstand (Anzeige von Höchst- und Mindestwasserstand im Kessel).

Der Wasserstand kann jederzeit über die Wasserstandsanzeige (22) überprüft werden.

### 3.5.6. Ventile im Wasserkreislauf

a) Ausdehnungsventil (auf einen Öffnungsdruck von 1,2 MPa ±0,1 geeicht)

## 3.6.- PUMPE / MOTOR

a) Fixiermutter
b) Einstellschraube

Wenn eine der Tasten am Tastenblock gedrückt wird, beginnt die Motorpumpe zu arbeiten und erhöht den Druck auf 0,8/0,9 Mpa, die zur Zubereitung von Kaffee erforderlich sind.

Die Motorpumpe wird auch über die automatische Wasserstandssteuerung gesteuert, die dafür sorgt, dass der Kessel mit Wasser gefüllt ist.

Zur Einstellung des Pumpendrucks gehen Sie wie folgt vor: Lösen Sie die Fixiermutter der Einstellschraube. Zum Verringern des Pumpendrucks lösen Sie die Schraube und zum Erhöhen ziehen Sie sie an. Danach ziehen Sie die Fixiermutter wieder fest an.

# ОГЛАВЛЕНИЕ


## ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

## 1.- ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### 1.1.- ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### 1.1.1. Кофемашина автомат

#### 1.1.2. Кофемашина полуавтомат

### 1.2.- ГАБАРИТЫ

## 2.- ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

### 2.1.- ОПИСАНИЕ

### 2.2.- ПОДГОТОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

#### 2.2.1. Стационарные кофемашины

#### 2.2.2. Заливные кофемашины

### 2.3.- ПАНЕЛЬ ДОЗИРОВКИ

#### 2.3.1. Программирование дозировки на электронной панели

#### 2.3.2. Программирование функции предварительного смачивания на электронной панели

#### 2.3.3. Тревожные сигналы

#### 2.3.4. Программирование подачи горячей воды

### 2.4.- ТРУБКА ПОДАЧИ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

### 2.5.- ТРУБКА ПОДАЧИ ПАРА

### 2.6.- ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД

#### 2.6.1. Очистка фильтров и портафильтров

#### 2.6.2. Очистка групп

#### 2.6.3. Внешняя очистка кофемашины

### 2.7.- ЗАМЕНА ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ

### 2.8.- ФИЛЬТР-УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ

### 2.9.- ИНДИКАЦИЯ ДИСПЛЕЯ

#### 2.9.1. Дисплей модели Iberital Intenz

#### 2.9.2. Дисплей модели New Iberital / Iberital Expression Two

#### 2.9.3. Характеристики дисплея

#### 2.9.4. Дисплей меню пользователя

#### 2.9.5. Дисплей меню техобслуживания

### 2.10.- СИГНАЛЫ ТРЕВОЖНОЙ СИГНАЛИЗАЦИИ ДИСПЛЕЯ

## 3.- ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА

### 3.1.- ОПИСАНИЕ ВНУТРЕННЕГО УСТРОЙСТВА

#### 3.1.1. Модель Iberital Intenz

#### 3.1.2. Модель Iberital L'Anna

#### 3.1.3. Модель Iberital Junior

#### 3.1.4. Модель Iberital IB7

#### 3.1.5. Модель New Iberital

#### 3.1.6. Модель Iberital Expression Two

### 3.2.- ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДОПРОВОДА

### 3.3.- ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

#### 3.3.1. Сертификация CE

#### 3.3.2. Сертификация ETL

### 3.4.- ГРУППА ПРОЛИВА

### 3.5.- БОЙЛЕР

#### 3.5.1. ТЭН

#### 3.5.2. Предохранительный клапан

#### 3.5.3. Перепускной клапан

#### 3.5.4. Устройство автоматического залива воды

#### 3.5.5. Индикатор уровня

#### 3.5.6. Регулирующий клапан

### 3.6.- НАСОС ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ

## СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

**ПРИМЕЧАНИЕ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО. ОНО СОДЕРЖИТ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИИ И ОБСЛУЖИВАНИИ КОФЕМАШИНЫ.**

Перед подключением внимательно изучите настоящее руководство.

1) Сохраните это руководство для дальнейших консультаций.

2) Распакуйте кофемашину и проверьте наличие всех компонентов.

*Упаковку (пластиковые мешки, картонные коробки, скобы и т.д.) нельзя оставлять в доступном для детей месте, так как они представляют потенциальную опасность для детей.*

3) Перед подключением кофемашины проверьте, что значения заводской таблички (16) совпадают со значениями используемой электрической сети.

Установка кофемашины должна отвечать местным нормам безопасности и выполняться авторизованной IBERITAL DE RECAMBIOS, S.A. службой технического обслуживания согласно указаниям производителя.

Производитель не несет ответственности за повреждения и убытки, возникшие в результате неправильной установки аппарата.

Безопасность кофемашины может быть гарантирована только в случае ее правильной установки с заземлением согласно действующим местным нормам.

При возникновении сомнений проверьте соответствие действующим нормам и правилам безопасности с квалифицированным техническим персоналом.

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильным заземлением или его отсутствием.

Проверьте, что допустимая сила тока электросети достаточна для максимальной мощности кофемашины, указанной на заводской табличке характеристик. При возникновении сомнений свяжитесь с квалифицированным техническим персоналом, который проверит, что проводка электрической сети имеет подходящее сечение для работы кофемашины в максимальном режиме.

Кофемашина должна быть напрямую подключена к электрической сети. Не допускается использование адаптеров.

Удлинители должны соответствовать местным нормам безопасности. Следует обратить особое внимание на то, чтобы не была превышена максимально допустимая сила тока используемых удлинителей.

4) Эта кофемашина должна использоваться строго по назначению, т.е. для приготовления кофе, подачи горячей воды и пара для подогрева напитков. Любое иное использование не по назначению запрещено и может быть опасным.

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные использованием кофемашины не по назначению.

5) При эксплуатации кофемашины должны соблюдаться следующие основные меры безопасности:

- Не дотрагиваться до машины влажными или мокрыми руками или ногами.
- Не использовать кофемашину босиком.
- Не устанавливать машину в местах, где уборка производится струей воды.
- Не тянуть за кабель питания при отключении кофемашины от электросети.
- Не допускать воздействия на кофемашину погодных факторов (дождь, лед, песок и т.д.).
- Не допускать воздействия на кофемашину температуры ниже 0 ºC без предварительного удаления воды из бойлера и водяного контура. При замерзании воды в аппарате следует отключить его от сети и оставить для размораживания льда в бойлере и водяном контуре.
- Не допускать воздействия на кофемашину температуры выше 70 ºC.
- Не допускать использования прибора детьми и людьми с ограниченными способностями, а также другими лицами без предварительного изучения данного руководства.
- Не снимать боковые панели кофемашины с целью перезагрузки предохранительного термостата. Только персонал авторизованной службы технического обслуживания может снимать панели прибора и производить перезагрузку предохранительного термостата.

6) Перед любыми операциями технического обслуживания необходимо убедиться, что аппарат отключен

от сети при помощи сетевого выключателя.

7) Для очистки кофемашины следуйте указаниям настоящего руководства.

8) В случае неправильной работы или появления признаков поломки перед любыми операциями по обслуживанию прибора сразу же отключите его от сети. Свяжитесь с авторизованной службой технического обслуживания.

Ремонт кофемашины должен осуществляться только производителем или авторизованным сервис-центром с использованием оригинальных запчастей.

В случае невыполнения правил техники безопасности аппарат может представлять опасность.

Подключение к электрической сети должно производиться через сетевой выключатель, соответствующий требованиям местных норм безопасности.

9) Кабель электропитания должен быть подключен к сетевому выключателю с минимальным зазором между контактами 3 мм. Выключатель должен быть многополюсным.

10) Во избежание перегрева кабеля электропитания следить за тем, чтобы он был полностью распрямлен.

11) Давление воды на входе аппарата должно быть 0,6–0,8 МПа.

12) Кофемашина должна устанавливаться в тех местах, где ее эксплуатацию и техническое обслуживание будет производить обученный персонал.

13) Аппарат устанавливается в горизонтальном положении. ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать кофемашину в воду либо другую жидкость.

14) При повреждении кабеля электропитания пользователю запрещается его ремонтировать или производить замену. В случае повреждения кабеля электропитания отключите кофемашину от сети и свяжитесь с авторизованной службой технического обслуживания.

15) Отключите кофемашину от электросети, если вы не будете пользоваться ей в течение длительного времени.

16) Средний уровень звукового давления на поверхности 71 дБ ± дБ и средняя звуковая мощность 86 дБ ± 9 дБ.

17) Кофемашина должна быть установлена таким образом, чтобы ее верхняя часть находилась на высоте не менее 1,5 м от пола.

18) Для обслуживания аппарата нет необходимости в использовании ключей или других инструментов. Необходимые действия:

- Снять нижнюю решетку для чашек.
- Снять сливной поддон кофемашины.

Обслуживание кофемашины, в частности ее очистку, должны производить только лица, имеющие опыт в обслуживании данных приборов.

19) Прибор не должен быть использован лицами (в т.ч. детьми) с ограниченными физическими, умственными или сенсорными способностями или с недостатком опыта или знаний, за исключением случаев, когда они используют прибор под контролем ответственных за них лиц или получили указания по пользованию прибором.

20) Следить, чтобы дети не играли с прибором.

21) Чтобы гарантировать правильную работу кофемашины, необходимо четко следовать инструкциям производителя, а также производить техобслуживание в авторизованной службе технического обслуживания. В частности, должны периодически проверяться предохранительные устройства.

22) Не дотрагивайтесь голыми руками либо другими частями тела до металлических трубок подачи горячей воды и пара, а также до групп пролива.

23) Выходящие из трубок горячая вода и пар имеют очень высокую температуру, что может вызвать ожоги.

24) Металлические трубки подачи воды и пара и группы пролива сильно нагреваются во время обычной работы кофемашины. Соблюдайте осторожность при работе и беритесь только за защитные накладки и ручки.

25) Убедитесь, что кофейные чашки полностью высушены перед тем, как поставить их на платформу для подогрева чашек. Для подогрева можно использовать только специально предназначенную для кофемашины посуду. При возникновении вопросов обратитесь к вашему дистрибьютору. Подогрев любых других предметов считается использованием машины не по назначению и может представлять опасность.

26) Настоящая кофемашина предназначена для бытового или некоммерческого использования, например:
- На кухнях для персонала в магазинах, офисах и предприятиях.
- На сельскохозяйственных предприятиях
- Для клиентов гостиниц, мотелей и других средств размещения средств размещения с номерами.

27) Данный прибор могут использовать дети старше 8 лет при условии, что они получили указания по безопасному пользованию прибором и понимают связанные с ним возможные риски. Очистку и обслуживание прибора не должны выполнять дети младше 8 лет, но всегда под контролем ответственных за них лиц. Хранить прибор и кабель в недоступном месте для детей младше 8 лет.

28) Запрещается чистить прибор струями воды.

# 1.- ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## 1.1.- ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### 1.1.1 Кофемашина автомат

**МОДЕЛЬ IBERITAL INTENZ**

* Программирование напитков (четыре дозы + постоянный пролив).
* Автоматическое заполнение бойлера пара/горячей воды.
* Подача воды под давлением.
* Манометр рабочего давления насоса и бойлера пара/горячей воды.
* Предохранительное устройство контроля температуры теплонагревательного элемента.
* Две трубки подачи пара из нержавеющей стали.
* Теплонагревательный элемент 3000 Вт + 1000 Вт (два бойлера)
  1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000 Вт – 220–240 В
  1800–2400 Вт – 110 В
* Легкий доступ к крану слива воды из бойлера.
* Общая электронная панель.
* Контактор 20/25 А (дополнительное оборудование)

**МОДЕЛЬ IBERITAL L'ANNA**

* Программирование напитков (четыре дозы + постоянный пролив).
* Автоматическое заполнение бойлера пара/горячей воды.
* Подача воды под давлением.
* Манометр рабочего давления насоса и бойлера пара/горячей воды.
* Предохранительное устройство контроля температуры теплонагревательного элемента.
* Две трубки подачи пара из нержавеющей стали.
* Теплонагревательный элемент 1800-2400-3000-3500-3800-5000 Вт 220–240 В
  1800–2400 Вт – 110 В
* Легкий доступ к крану слива воды из бойлера.
* Общая электронная панель.
* Контактор 20/25 А (дополнительное оборудование)

## МОДЕЛЬ IBERITAL L'ANNA HANDY

* Программирование напитков (четыре дозы + постоянный пролив).
* Автоматическое заполнение бойлера.
* Подача воды под давлением.
* Манометр рабочего давления бойлера и насоса.
* Две трубки подачи пара из нержавеющей стали.
* Теплонагревательный элемент 1800 Вт – 110 В / 220–240 В.
* Легкий доступ к пробке слива воды.
* Реле 16 А.
* Индикаторы минимального и максимального уровня воды в контейнере.

## МОДЕЛЬ IBERITAL JUNIOR

* Программирование напитков (четыре дозы + постоянный пролив).
* Автоматическое заполнение бойлера.
* Подача воды под давлением.
* Манометр рабочего давления бойлера и насоса.
* Предохранительное устройство контроля температуры теплонагревательного элемента.
* Две трубки подачи пара из нержавеющей стали.
* Кран горячей воды.
* Теплонагревательный элемент 3000-3500 Вт – 220–240 В / 2400 Вт – 110 В
* Легкий доступ к пробке слива воды.
* Общая электронная панель.

## МОДЕЛЬ IBERITAL IB7

* Программирование напитков (четыре дозы + постоянный пролив).
* Автоматическое заполнение бойлера.
* Подача воды под давлением.
* Манометр рабочего давления бойлера и насоса.
* Предохранительное устройство контроля температуры теплонагревательного элемента.
* Две трубки подачи пара из нержавеющей стали.
* Кран горячей воды.
* Теплонагревательный элемент 1800-3000-3500-5000-6000 Вт – 220–240 В
  1800-2400 Вт – 110 В
* Легкий доступ к пробке слива воды.
* Общая электронная панель.



## МОДЕЛЬ NEW IBERITAL

* Dosificación electrónica (cuatro dosis programables + continua).
* Программирование напитков (четыре дозы + постоянный пролив).
* Автоматическое заполнение бойлера.
* Подача воды под давлением.
* Манометр рабочего давления бойлера и насоса.
* Предохранительное устройство контроля температуры теплонагревательного элемента.
* Две трубки подачи пара из нержавеющей стали.
* Теплонагревательный элемент 3000-3500-3800-5000-6000 Вт – 220–240 В
* Легкий доступ к крану слива воды из бойлера.
* Общая электронная панель.
* Контактор 20/25/30 А

**МОДЕЛЬ IBERITAL EXPRESSION TWO**

* Программирование напитков (четыре дозы + постоянный пролив).
* Автоматическое заполнение бойлера пара/горячей воды.
* Подача воды под давлением.
* Манометр рабочего давления насоса и бойлера пара/горячей воды.
* Предохранительное устройство контроля температуры теплонагревательного элемента.
* Две трубки подачи пара из нержавеющей стали.
* 2 и 3 группы: теплонагревательный элемент 3000 Вт (бойлер пара/горячей воды) + 1000 Вт (бойлер для кофе) – 220–240 В
* Легкий доступ к крану слива воды из бойлера.
* Общая электронная панель.
* Контактор 20/25 А

1.1.2.- Кофемашина полуавтомат

**МОДЕЛЬ IBERITAL L'ANNA**

* Автоматическое заполнение бойлера (дополнительное оборудование).
* Подача воды под давлением.
* Манометр рабочего давления бойлера и насоса.
* Предохранительное устройство контроля температуры теплонагревательного элемента.
* Две трубки подачи пара из нержавеющей стали (дополнительное оборудование).
* Теплонагревательный элемент 1800-2400-3000-3500-3800-5000 Вт 220–240 В
  1800–2400 Вт – 110 В
* Легкий доступ к пробке слива воды.
* Контактор 20/25 А (дополнительное оборудование)

**МОДЕЛЬ NEW IBERITAL**

* Автоматическое заполнение бойлера (дополнительное оборудование).
* Подача воды под давлением.
* Манометр рабочего давления бойлера и насоса.
* Предохранительное устройство контроля температуры теплонагревательного элемента.
* Две трубки подачи пара из нержавеющей стали (дополнительное оборудование).
* Теплонагревательный элемент 3000-3500-3800-5000-6000 Вт – 220-240 В
  2400 Вт – 110 В
* Легкий доступ к пробке слива воды.
* Контактор 20/25 А (дополнительное оборудование)

**МОДЕЛЬ IBERITAL JUNIOR**

* Автоматическое заполнение бойлера.
* Подача воды под давлением.
* Манометр рабочего давления бойлера и насоса.
* Предохранительное устройство контроля температуры теплонагревательного элемента.
* Две трубки подачи пара из нержавеющей стали.
* Кран горячей воды.
* Теплонагревательный элемент 3000-3500 Вт - 220–240 В / 2400 Вт – 110 В
* Легкий доступ к пробке слива воды.
* Общая электронная панель.
* Контактор 25 А 110 В (дополнительное оборудование)

### 1.2.- ГАБАРИТЫ

| ГАБАРИТЫ | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Модель | Кол-во групп | Ширина (мм) | Высота (мм) | Длина (мм) |
| IBERITAL INTENZ | 1 | 585 | 415 | 476 |
| | 2 | 585 | 415 | 790 |
| | 3 | 585 | 415 | 964 |
| IBERITAL L'ANNA | 1 | 585 | 415 | 476 |
| | 2 | 585 | 415 | 790 |
| | 3 | 585 | 415 | 964 |
| IBERITAL L'ANNA HANDY | 1 | 570 | 455 | 435 |
| IBERITAL JUNIOR | 2 | 475 | 460 | 690<br>534 ( compact ) |
| IBERITAL IB7 | 1 | 508 | 460 | 445 |
| | 2 | 508 | 460 | 695<br>540 ( compact ) |
| | 3 | 508 | 460 | 870 |
| NEW IBERITAL | 2 | 568 | 455 | 783 |
| | 3 | 568 | 455 | 953 |
| IBERITAL EXPRESSION TWO | 2 | 568 | 455 | 783 |
| | 3 | 568 | 455 | 953 |

*Внимание: производитель может внести изменения в спецификации без предварительного предупреждения.*

## 2.- ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

### 2.1.- ОПИСАНИЕ

1) Кнопочная панель управления
2) Кнопка «1 эспрессо»
3) Кнопка «2 эспрессо»
4) Кнопка пролива кофе
5) Кнопка «1 эспрессо лунго»
6) Кнопка «2 эспрессо лунго»
7) Кран подачи пара
8) Трубка подачи горячей воды
9) Трубка подачи пара
10) Манометр насоса
11) Манометр давления бойлера
12) Трехпозиционный переключатель.
    0 = ВЫКЛ/ОСТАНОВКА
    1 = ВКЛ (подключен автоматический залив воды)
    2 = Контроль (включен ТЭН)
13) Красный светоиндикатор ВКЛ/ВЫКЛ
14) Зеленый светоиндикатор ТЭНов
15) Поддон
16) Заводская табличка характеристик
17) Съемные боковые панели
18) Кран подачи горячей воды
19) Кнопка горячей воды
20) Кнопка пролива (кофемашины автомат)
21) Портафильтр
    21a) Портафильтр на одну порцию кофе
    21b) Портафильтр на две порции кофе
    21c) Фильтр на одну порцию кофе
    21d) Фильтр на две порции кофе
    21e) Глухой фильтр для очистки
22) Индикатор уровня воды
23) Термомагнитный сетевой выключатель
    (Не включен в поставку. Установку должен произвести технический персонал)
24) Кран подключения к водопроводу
    (Не включен в поставку. Установку должен произвести технический персонал)
25) Дисплей
26) Сливной клапан
27) Ручной залив воды в контейнер (Iberital L'Anna Handy)

### 2.2.- ПОДГОТОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

#### 2.2.1. Стационарные кофемашины.

a) Откройте кран подключения к водопроводу (24).
b) Включите термомагнитный сетевой выключатель (23).
c) Кофемашина с одним бойлером: Переведите главный поворотный переключатель кофемашины (12) в положение «1» и подождите, пока автоматический контроль уровня воды завершит залив воды в бойлер пара/горячей воды.
d) Кофемашина с двумя бойлерами: Переведите главный поворотный переключатель кофемашины (12) в положение «1» и подождите, пока автоматический контроль уровня воды завершит залив воды в бойлер пара/горячей воды. Залив воды происходит благодаря давлению в водопроводе (рекомендуется нажимать кнопки пролива кофе (4), пока из групп не

польется вода).

e) Приведите переключатель (12) в положение «2», и ТЭН начнет подогрев воды в бойлере.

Подождите, пока будет достигнуто необходимое рабочее давление. Зеленый светоиндикатор (14) погаснет. Манометр давления в бойлере должен указывать рабочее давление (0,08 МПа–0,1 МПа). Для модели Iberital Expression Two рабочее давление должно быть 0,1–0,12 МПа.

### 2.2.2. Заливные кофемашины (Iberital L'Anna Handy)

a) Залейте в контейнер 3 литра воды.
b) Включите кофемашину в сеть.
c) Приведите переключатель (12) в положение «1». Загорится красный светоиндикатор (13). Начнется автоматический залив воды в бойлер.
d) Приведите переключатель (12) в положение «2». Загорится зеленый светоиндикатор (14).

Подождите 10 минут, пока будет достигнуто необходимое рабочее давление, на что укажет стрелка в зеленой области манометра (10,11). Зеленый светоиндикатор (13) погаснет.

**Замечание:** *После достижения рабочей температуры рекомендуется несколько секунд пропустить воду по группам для распределения температуры, чтобы вся система достигла оптимальной температуры для начала работы.*

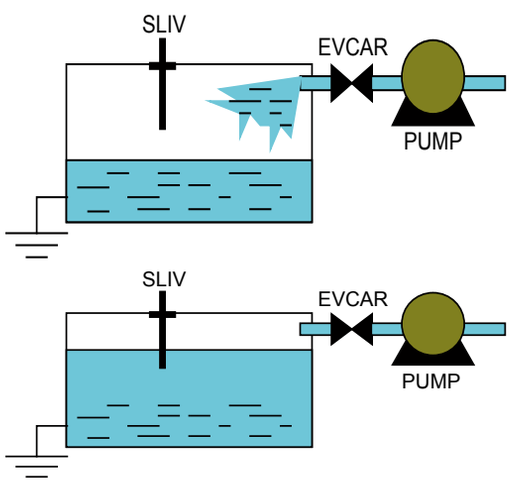
*Также очень важно, чтобы портафильтры уже были установлены в группы, ведь в этом случае металл корпуса портафильтра также достигнет необходимой температуры для приготовления первых порций кофе.*

*При приведении в действие поворотного переключателя необходимо повернуть его в положение «1», и только после этого в положение «2».*

*Пока кофемашина не достигла нужного давления, т.е. рабочей температуры, не нажимайте кнопку горячей воды. В этом случае из трубки будет подана холодная вода.*

## 2.3.- ПАНЕЛЬ ДОЗИРОВКИ

Важно помнить, что на кнопочную и электронную панели управления подается сигнал из двух положений главного переключателя кофемашины.




При положении «1» только заливается вода без нагрева ТЭНов.

При положении «2» подается сигнал на контактор (дополнительное оборудование), который позволяет нагревать кофемашину и производить экстракцию кофе. Для экстракции рекомендуется подождать, пока аппарат нагреется и будет достигнуто оптимальное рабочее давление в бойлере, на что указывает стрелка в зеленой области манометра (11) и/или информация на дисплее (у кофемашин с дисплеем).

### 2.3.1. Программирование дозировки на электронной панели (не предусмотрено в моделях полуавтоматах)

Для программирования дозировки напитков на левой кнопочной панели (группа 1) нажмите кнопку постоянного пролива и удерживайте ее в течение 5 секунд. Загорится светоиндикатор постоянного пролива (*).

**ПРИМЕЧАНИЕ**: *Если после начала программирования в течение 30 секунд вы не нажали какую-либо кнопку, то аппарат вернется в нормальное рабочее состояние, и вам придется повторить весь процесс программирования с начала*.

Сейчас можно приступать к программированию 4 доз кофе. Нажмите кнопку пролива, чтобы кофемашина начала цикл пролива. Отсчитайте желаемое время пролива и вновь нажмите кнопку, чтобы остановить пролив. Для программирования других доз повторите эту операцию с остальными кнопками.

Таким образом вы запрограммируете автоматические дозы для всех групп.

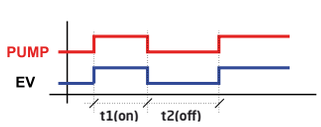
Светоиндикатор запрограммированной кнопки погаснет. Вы всегда сможете назначить новую дозировку, проделав эту операцию заново.

Если в процессе программирования светоиндикатор кнопки мигает, это означает, что объемный счетчик не подает сигнал на электронную панель, и кнопка не будет запрограммирована. В этом случае рекомендуется проверить объемный счетчик.

**ПРИМЕЧАНИЕ**: *Для кофемашин с дисплеем можно следовать указаниям на дисплее (см. раздел «Индикация дисплея»).*

### 2.3.2. Программирование функции предварительного смачивания (только для некоторых моделей)

На электронной панели имеется функция предварительного смачивания. Эту функцию можно назначить или отменить. У кофемашин с дисплеем эта операция производится посредством опций дисплея. Для моделей без дисплея следует выполнить следующие действия:




Назначение **функции предварительного смачивания**: привести главный переключатель кофемашины в положение «0», нажать кнопку «1 эспрессо» и, удерживая ее, перевести главный переключатель в положение «1» или «2», после чего загорится светоиндикатор «1 эспрессо».

Отжать кнопку и перевести главный переключатель в положение «0» (ВЫКЛ) и снова перевести его в рабочее положение «2».

**Отмена,** функции предварительного смачивания: привести главный переключатель кофемашины в положение «0» (ВЫКЛ), нажать кнопку «1 эспрессо лунго» и, удерживая ее, перевести главный переключатель в положение «1» или «2», после чего загорится светоиндикатор «1 эспрессо лунго».

Отжать кнопку и перевести главный переключатель в положение «0» (ВЫКЛ) и снова перевести его в рабочее положение «2».

### 2.3.3. Тревожные сигналы

#### A. ПРЕВЫШЕНИЕ ВРЕМЕНИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ЗАПОЛНЕНИЯ БОЙЛЕРА

Электронная панель управления запрограммирована на режим ожидания пока бойлер заполняется водой.

Если через 1 минуту датчик уровня не покрывается водой то предохранительное устройство прерывает залив воды и останавливает электродвигатель.

В этом случае загораются сигналы тревоги: пять светоиндикаторов мигают одновременно.

Причиной этому может быть недостаточная подача воды, засорение трубок подачи воды или неправильная работа электронной панели, которая не подает сигнал автоматического залива воды.

**Замечание:** *Эти сигналы тревоги всегда включаются при первом подключении и установке кофемашины. Это вызвано тем, что время заполнения бойлера превышает 1 минуту. В этом случае переключатель следует перевести в положение «0», и затем снова в положение «1», чтобы продолжить залив*.

#### B. ОШИБКА ОБЪЕМНОГО СЧЕТЧИКА (5 секунд)

Если в течение цикла пролива происходит сбой в работе счетчика, то электронная панель получает об этом сигнал. Световой индикатор кнопки рабочей группы начинает мигать, но цикл пролива продолжается.

Этот сбой может быть вызван коротким замыканием на крышке счетчика, его неправильным подсоединением или внутренней ошибкой электронной панели. Свяжитесь с сервисным центром.

#### C. ПРЕВЫШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРОЛИВА

Если время цикла пролива кофе превышает 2 минуты, электронная панель определяет превышение заданного времени.

Пролив останавливается автоматически, а световой индикатор задействованной кнопки начинает мигать.

Этот сбой может быть вызван засорением трубок подачи воды, поэтому электронная панель получает сигналы с большим промежутком времени. Также причиной может послужить чрезмерно мелкий помол кофе или слишком большая кофейная таблетка, вследствие чего вода не проходит с нужной скоростью.

#### D. ИНДИКАТОР УРОВНЯ ВОДЫ В КОНТЕЙНЕРЕ (только Iberital L'Anna Handy)

В кофемашине предусмотрена система индикации минимального и максимального уровня воды:

***Минимальный уровень –*** при снижении уровня воды в контейнере до минимального, электронная панель перекрывает подачу электропитания на кнопочную панель и ТЭНы, чтобы предотвратить повреждение ТЭНов и насоса из-за отсутствия воды. В это время светоиндикаторы кнопочной панели начинают мигать, указывая, что необходимо залить воду в контейнер.

При ручном заливе воды в контейнер после того, как вода покрыла датчик минимального уровня, светоиндикаторы гаснут и электронная панель вновь подает электропитание на ТЭНы и насос.

***Максимальный уровень –*** если во время ручного залива воды в контейнер был превышен максимальный уровень, то загорается светоиндикатор пролива, указывая, что следует остановить залив воды. Этот светоиндикатор горит до тех пор, пока уровень воды не опустится ниже датчика максимального уровня.

**ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ**: *В моделях с дисплеем тревожная сигнализация выводится на дисплей в зависимости от типа сигнала тревоги (см. раздел «Индикация дисплея»).*

### 2.3.4. Программирование подачи горячей воды (только для моделей New Iberital и Iberital Expression Two)

Чтобы запрограммировать дозировку горячей воды, на левой панели (группа 1) нажмите кнопку постоянного пролива и удерживайте ее в течение 5 секунд. Загорится светоиндикатор постоянного пролива.

- При отмене функции (NO) «MIXED TEA» на дисплее или для моделей без дисплея:
    - Нажмите кнопку горячей воды. В этот момент из бойлера начнется подача горячей воды.
    - Когда в чашку нальется желаемое количество воды, нажмите еще раз кнопку горячей воды.
    - Таким образом программирование дозы горячей воды будет завершено.
- При выборе функции «MIXED TEA» на дисплее (только для моделей с дисплеем):
    - Нажмите кнопку горячей воды. В этот момент из бойлера начнется подача смешанной воды (горячая/ холодная).
    - Нажмите кнопку горячей воды. В этот момент из бойлера начнется подача горячей воды.
    - Когда в чашку нальется желаемое количество воды (1-ое нажатие + 2-ое нажатие), нажмите еще раз кнопку горячей воды.
    - Таким образом программирование дозы горячей воды будет завершено.

***Примечание (для моделей с дисплеем и смесительным электроклапаном)**: также рядом со смесительным электроклапаном находится ручной регулятор смешивания горячей и холодной воды.*

## 2.4.- ТРУБКА ПОДАЧИ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Подставьте чашку или другую емкость под трубку подачи горячей воды (8). Откройте кран подачи горячей воды (18), налейте необходимое количество воды в чашку и закройте кран. В моделях с кнопкой горячей воды еще раз нажмите эту кнопку.

## 2.5.- ПОДАЧА ПАРА

a) Направьте трубку подачи пара (9) на поддон (15).
b) Откройте кран подачи пара (7), чтобы стравить остатки воды (конденсат) из трубки до появления сухого пара.
c) Опустите наконечник трубки пара (9) в емкость с жидкостью, которую нужно подогреть. Откройте кран (7) для выхода пара. Для капучино с пеной держите наконечник трубки подачи пара вблизи поверхности молока. Этим вы достигнете образования густой пены.
d) Когда жидкость нагрелась до требуемой температуры, закройте кран подачи пара.
e) Передвиньте емкость с жидкостью и уберите из емкости трубку подачи пара (9), направив ее на поддон (15).
f) На несколько секунд откройте кран подачи пара (7), чтобы очистить загрязнения на наконечнике трубки подачи пара (9). Влажной тряпкой или губкой вытрите наконечник трубки подачи пара(9.

## 2.6.- ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД

### 2.6.1. Очистка фильтров и портафильтров

Промойте горячей водой корпус портафильтра и фильтр. На ночь положите их отмокать в горячую воду, чтобы удалить отложения кофейных масел.

### 2.6.2. Очистка групп

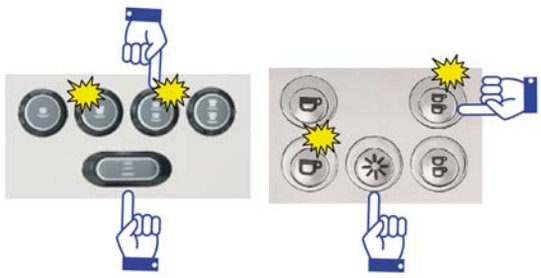
- **Модели без дисплея**

a) Замените обычный фильтр (21c) или (21d) на фильтр очистки (глухой) (21e).
b) Поместите две чайные ложки моющего средства (специального средства для очистки групп) в фильтр очистки (21e).
c) Вставьте портафильтры в группы пролива.
d) Нажмите кнопку пролива и подождите 20 секунд.
e) Остановите пролив, еще раз нажав на кнопку пролива. Одновременно со снижение давления в приборе горячая вода и моющее средство прочистят узел группы пролива.

f) Повторите пункт e) еще несколько раз.
g) Ополосните портафильтр и, не вставляя его в группы, начните постоянный пролив, чтобы удалить остатки моющего средства.

- **Модели с дисплеем (автоматическая очистка):**

Машина должна находиться в рабочем режиме (главный переключатель в положении «2», машина горячая). На любой из панелей одновременно нажмите кнопку пролива и кнопку «2 эспрессо». Загорятся светоиндикаторы кнопок «1 эспрессо лунго» и «2 эспрессо».



На дисплее появится надпись:

Затем кофемашина повторит 7 раз следующий цикл очистки:

- 15 секунд пролив
- 2 секунды пауза

В конце цикла очистки машина вернется в начало **МЕНЮ**.

Операцию очистки группы можно выполнять в двух группах одновременно.

### 2.6.3. Внешняя очистка кофемашины

Наружные панели кофемашины нужно протирать мягкой губкой, смоченной в теплой мыльной воде (не очень горячей), затем вытереть влажной мягкой тряпкой или губкой. Не использовать абразивные чистящие средства, так как можно поцарапать поверхность кофемашины.

## 2.7.- ЗАМЕНА ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ

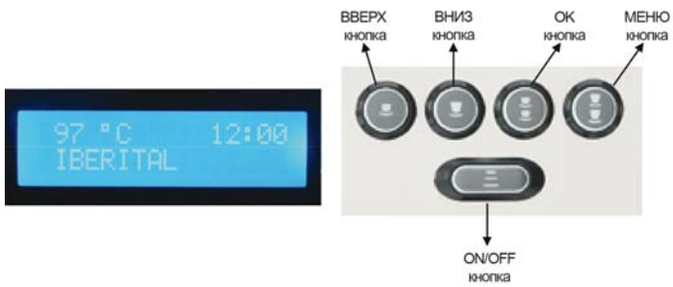
- Отключите аппарат, повернув трехпозиционный переключатель (12) в положение ВЫКЛ (0).
- Откройте краны подачи пара (7), чтобы выпустить пар. (не прикасайтесь к наконечникам трубок подачи пара (9), т.к. во время работы они очень сильно нагреваются).
- Закройте краны подачи пара (7)
- Откройте сливной клапан (26) и подождите, пока бойлер опорожнится.
- Закройте сливной клапан (26).
- Включите кофемашину, повернув переключатель (12) в положение «1» (или переключатель (23) в положение ON) подождите до тех пор, пока автоматический контроль уровня воды завершит залив воды в бойлер.

## 2.8.- ФИЛЬТР-УМЯГЧИТЕЛЬ ВОДЫ (НЕ ВКЛЮЧЕН В ПОСТАВКУ)

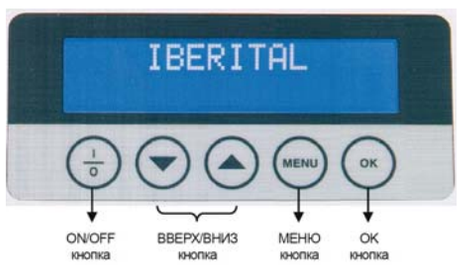
Фильтр-умягчитель воды удаляет соли кальция из подаваемой воды, что предотвращает образование накипи и отложений. В ходе эксплуатации фильтрующая способность фильтра снижается, поэтому периодически надо восстанавливать фильтр. После восстановления фильтр вновь приобретает свои первоначальные свойства. Наличие на стенках бойлера отложений и накипи, вызванных нерабочим фильтром-умягчителем, отменяет гарантию производителя (фильтр-умягчитель не включен в комплект поставки).

## 2.9.- ИНДИКАЦИЯ ДИСПЛЕЯ (ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

### 2.9.1. Дисплей модели Iberital Intenz




### 2.9.2. Дисплей модели New Iberital / Iberital Expression Two (бойлер для кофе)




### 2.9.3. Характеристики дисплея

Дисплей обеих моделей имеет 2 строки с 16 знаками.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Они имеют одинаковое меню и навигацию по меню. Для модели Iberital Intenz навигация по меню происходит с помощью кнопок на панели, а для кофемашин New Iberital и Iberital Expression Two навигация осуществляется кнопками на самом дисплее (см. навигацию с помощью кнопок в разделах 2.9.1 и 2.9.2).

- **Положение OFF:**
  - ***Модель Iberital Intenz***: Режим **OFF**: Когда дисплей находится в режиме OFF, на нем показана надпись **OFF** и время. Чтобы перейти в режим **OFF**, нажмите кнопку **ПРОЛИВА на левой кнопочной панели** и, удерживая ее, одновременно нажмите **«1 ЭСПРЕССО» на левой кнопочной панели**.
  - ***Модели New Iberital/Iberital Expression Two*:** Когда дисплей находится в режиме **OFF**, на нем показана надпись **OFF** и время. Чтобы перейти в режим OFF, нажмите кнопку **I/O.**

| OFF hh:mm |
|---|

- **Положение ON:**
  - **Модель Iberital Intenz**: Чтобы перейти в режим **ON**: Нажмите кнопку **ПРОЛИВА** и на дисплее появится **температура бойлера (ºC)** (при наличии датчика температуры), **время** и **название компании**, занесенное в память прибора.
  - **Модели New Iberital/Iberital Expression Two**: Нажмите кнопку **I/O**, на дисплее появится информация о температуре бойлера **(ºC), время и название компании**.

| xxxºC hh:mm |
|---|

**Дисплей МЕНЮ пользователя**: При переключателе кофемашины в положении «**2**» и дисплее в режиме **ON** (на экране показано название компании), удерживайте кнопку **«МЕНЮ» или «2 ЭСПРЕССО ЛУНГО» на левой кнопочной панели** (в зависимости от модели) в течение не менее 5 секунд, и таким образом вы зайдете в меню пользователя.

**Дисплей МЕНЮ техобслуживания**: При переключателе кофемашины в положении «**2**» и дисплее в режиме **OFF** (на экране показано слово OFF), удерживайте кнопку **«МЕНЮ» или «2 ЭСПРЕССО ЛУНГО» на левой кнопочной панели** (в зависимости от модели) в течение не менее 10 секунд, и таким образом вы зайдете в меню техобслуживания.

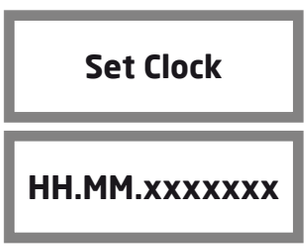
**ПРИМЕЧАНИЕ:** После того, как вы вошли в **МЕНЮ**, нажимайте кнопку **«МЕНЮ» или ПРОЛИВА на левой кнопочной панели** (в зависимости от модели) для перехода к нужной функции дисплея. Нажатием кнопки **OK или «2 ЭСПРЕССО»** (в зависимости от модели) вы войдете в выбранную функцию, а также подтвердите сделанные изменения.

Для перехода между функциями: кнопки **«ВВЕРХ» или «1 ЭСПРЕССО»** служат для увеличения, а кнопки **«ВНИЗ» или «1 ЭСПРЕССО ЛУНГО»** (в зависимости от модели) служат для уменьшения значений (см. навигацию с помощью кнопок в разделах 2.9.1 и 2.9.2).

### 2.9.4. Дисплей меню пользователя

- Программирование **ВРЕМЕНИ** и режима недельного **ВКЛЮЧЕНИЯ/ ВЫКЛЮЧЕНИЯ** кофемашины:

Когда на экране появятся слова SET CLOCK, подтвердите выбор, нажав кнопку **OK**. Очень важно правильно установить время и день недели, так как эта информация будут использована электронной панелью для недельного включения и отключения кофемашины.




HH: Часы
MM: Минуты
xxxxxxx: День недели

Используя кнопки ВВЕРХ/ВНИЗ, установите **ЧАСЫ** и нажмите для подтверждения OK, далее установите **МИНУТЫ** и дни недели. После подтверждения дня недели вы автоматически войдете в функцию программирования недельного ВКЛЮЧЕНИЯ И ОТКЛЮЧЕНИЯ кофемашины.

AAA: ON (Включение)
OFF (Отключение)
hh: Часы включения/ отключения
mm: Минуты включения/отключения

Используя кнопки ВВЕРХ/ВНИЗ выберите нужный **ЧАС** и нажмите **OK** для подтверждения выбора и перехода к установке **МИНУТ** (mm). Когда появится слово **OFF** (выключено), повторите данную операцию для отключения машины и назначения выходного дня.

**ПРИМЕЧАНИЕ**: Чтобы отменить автоматическое включение аппарата, необходимо выставить тире (--) при установке **ВРЕМЕНИ** (hh.mm) при программировании **ON** (включение), **OFF** (отключение) и выходного дня.

- Индикация счетчиков:

В этом разделе отображается информация о расходе.

- Нажмите кнопку **OK** для отображения:

расход литров воды до настоящего момента.

- Нажмите кнопку «**МЕНЮ**» для отображения:

| **Service** |
|---|
| XXXXXX |

количество циклов до настоящего момента (нажатия кнопок при любом выборе дозы).

- Нажмите кнопку «**МЕНЮ**» для отображения:

| **Coffees total** |
|---|
| XXXXXX |

количество порций кофе, приготовленных до настоящего момента.

**ПРИМЕЧАНИЕ**: Чтобы стереть общее количество приготовленных порций кофе и обнулить счетчик TOTAL COFFEES, нажмите одновременно кнопки «2 эспрессо лунго» и «2 эспрессо» на панели ГРУППЫ 1 (левая панель).

далее на дисплее появится надпись:

| **Coffees total** |
|---|
| Total reset |

***ПРИМЕЧАНИЕ:*** *При удалении информации о количестве порций кофе сохраняется информация о количестве потребленной воды. Чтобы отменить сигнализацию для замены или восстановления фильтра после прохождения заданного количества литров воды, обратитесь к разделу «ЗАМЕНА/ ВОССТАНОВЛЕНИЕ ФИЛЬТРА».*

- Нажмите кнопку «**МЕНЮ**» для отображения:

| **zzzzz GR:** |
|---|
| XXXXXX |

zzzzz: 1 эспрессо, 1 эспрессо лунго и т.д.
GR: Группа 1/2/3
xxxxx: Кол-во порций

количество приготовленных напитков по каждой кнопке и группе.
При повторном нажатии на кнопку «**МЕНЮ**» появится сообщение о количестве приготовленных порций кофе каждого типа.

***ВНИМАНИЕ:*** *Информацию о количестве порций кофе на каждую кнопку (1 эспрессо, 1 эспрессо лунго и т.д.) нельзя стереть.*

### 2.9.5. Дисплей меню техобслуживания

Чтобы войти в **МЕНЮ техобслуживания**, дисплей должен быть в режиме **OFF** (на экране отображается слово OFF). Если дисплей находится в режиме **ON** (на дисплее выведено имя компании), перейдите в режим **OFF** нажатием кнопки **I/O (ON/OFF) или кнопки ПРОЛИВА на левой кнопочной панели** и, удерживая ее, одновременно нажмите **«2 ЭСПРЕССО» на левой кнопочной панели** (в зависимости от модели).

Чтобы войти в меню техобслуживания дисплея в режиме OFF, нажмите кнопку **ПРОЛИВА на левой кнопочной панели или кнопку «МЕНЮ»** в течение 10–15 секунд (в зависимости от модели). После это вы зайдете в меню техобслуживания для программирования функций.

- Появляется первая функция:

**Language**
XXXXXX

Здесь вы можете выбрать язык (английский, французский, немецкий, испанский) с помощью кнопок ВВЕРХ/ВНИЗ. После выбора языка нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы перейти к следующей функции:

**Temp/time vis.**
ENABLED/DISABLED

Когда кофемашина находится в режиме ожидания, на верхней строке дисплея также может отображаться **ВРЕМЯ и ТЕМПЕРАТУРА**.

Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ выберите **ENABLED** (назначить) или **DISABLED** (отменить) эту функцию.

- При назначении этой функции **(ENABLED)**, нажмите кнопку **«МЕНЮ»**, чтобы перейти к следующей опции:

**Name 2**
XXXXXX

На дисплее появится надпись «NAME 2» (нижняя строка дисплея), где курсор находится на 1-ом знаке (из 16 знаков строки). Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ можно выбрать требуемую букву или цифру (ПРОБЕЛ! “#$%&...).

Нажатием кнопки **OK** подтверждаем выбранный знак и переходим к следующему.

Аналогично выбираем следующий знак и так далее, пока не запишем желаемое слово.

После этого нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы перейти к следующей функции:

**Line rotation 2**
ENABLED/DISABLED

Можно выбрать показ названия в 2-ой строке бегущей строкой. Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ выберите **ENABLED** (назначить) или **DISABLED** (отменить) и нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы перейти к следующей функции:

- ***При отмене этой функции (DISABLED), нажмите кнопку «МЕНЮ», чтобы перейти к следующей функции:***

**Name 1**
XXXXXX

Здесь можно задать название, которое будет выводиться на 1-ой строке (верхней) дисплея. Курсор находится на 1-ом знаке (из 16 знаков строки), кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ можно выбрать требуемую букву или цифру (ПРОБЕЛ! “ # $ % &...). Нажатием кнопки **OK** подтверждаем выбранный знак и переходим к следующему. Аналогично выбираем следующий знак и так далее, пока не запишем желаемое слово.

После этого нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы перейти к следующей функции:

**Line rotation 1**
ENABLED/DISABLED

Можно выбрать показ названия в 1-ой строке бегущей строкой. Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ выберите **ENABLED** (назначить) или **DISABLED** (отменить) и нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы перейти к следующей функции:

**Name 2**
XXXXXX

Здесь можно задать название, которое будет выводиться на 2-ой (нижней) строке дисплея. Курсор находится на 1-ом знаке (из 16 знаков строки), кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ можно выбрать требуемую букву или цифру (ПРОБЕЛ! “ # $ % &...). Нажатием кнопки **OK** подтверждаем выбранный знак и переходим к следующему. Аналогично выбираем следующий знак и так далее, пока не запишем желаемое слово.

После этого нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы перейти к следующей функции:

**Line rotation 2**
ENABLED/DISABLED

Можно выбрать показ названия в 2-ой строке бегущей строкой. Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ выберите **ENABLED** (назначить) или **DISABLED** (отменить) и нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы перейти к следующей функции:

**Crono Function**
ENABLED/DISABLED

На дисплее будет выводиться функция CRONO FUNCTION (время экстракции на группу). Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ можно ОТМЕНИТЬ или НАЗНАЧИТЬ данную функцию.

При выборе этой функции каждый раз при приготовлении кофе на экране появится время экстракции в секундах. При ОТМЕНЕ этой функции на дисплей будет выводиться название компании.

После этого нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы перейти к следующей функции:

**Doses setting**
ENABLED/DISABLED

На дисплей выводится программирование дозы. При НАЗНАЧЕНИИ этой функции можно запрограммировать дозировку для различных напитков (1 эспрессо, 1 эспрессо лунго и т.д.). При ОТМЕНЕ этой функции вы не сможете запрограммировать дозировку, и кофемашина будет осуществлять программу по ранее установленным параметрам.

При помощи кнопок ВВЕРХ/ВНИЗ можно назначить (ENABLED) или отменить (DISABLED) программирование дозировки.

После этого нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы перейти к следующей функции:

**Continous key**
ENABLED/DISABLED

Программирование кнопки постоянного пролива (CONTINUOS). Запрограммировать кнопку постоянного пролива (CONTINUOS) можно только при условии ее назначения (ENABLED).

После этого нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы перейти к следующей функции:

**Mixed tea**
with pump / without pump

На дисплее отображаются следующие функции подачи воды для приготовления чая (MIXED TEA): только горячая вода (without pump) или смесь горячей и холодной воды (with pump).

После этого нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы перейти к следующей функции:

**Steam Boiler Gr.**
0/1/2

ФУНКЦИЯ НЕДОСТУПНА

** Программирование функции образования пара (STEAM BOILER) НЕДОСТУПНО, установки этой функции задаются производителем «О» (НЕДОСТУПНО).*

После этого нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы перейти к следующей функции:

**PreBrewing**
ENABLED/DISABLED

При помощи кнопок ВВЕРХ/ВНИЗ можно назначить (ENABLED) или отменить (DISABLED) функцию предварительного смачивания (PRE-BREWING). После НАЗНАЧЕНИЯ (ENABLED) функции предварительного смачивания (PRE-BREWING) нажмите кнопку «**МЕНЮ**», на экране появится надпись:

**PreBrew. ON**
1 espresso xxxx seg

На экране дисплея появится PRE-BREW ON (включено) для каждой кнопки пролива кофе (1 эспрессо, 1 эспрессо лунго и т.д.) Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ выберите необходимое время предварительного смачивания в секундах (от 0,1 секунды до 5 секунд с интервалами по 0,1 секунде). Нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы выбрать время предварительного смачивания (ON) для остальных кнопок.

После этого нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы перейти к следующей функции:

**PreBrew. OFF**
1 espresso xxxx seg

На экране дисплея появится время OFF (выключено) функции предварительного смачивания (PRE-BREW) для каждой кнопки приготовления кофе (1 эспрессо, 1 эспрессо лунго и т.д.). Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ выберите необходимое время предварительного смачивания в секундах (от 0,1 секунды до 5 секунд с интервалами по 0,1 секунде). Нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы выбрать время предварительного смачивания (ON) для остальных кнопок.

После этого нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы перейти к следующей функции:

**ProbeSensitivity**
LOW/MID/HIGH

На дисплее отобразится чувствительность датчика (PROBE SENSITIVITY) уровня воды в бойлере. Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ выберите степень чувствительности датчика: низкая (LOW) 150 KΩ / средняя (MID) 400 KΩ / высокая (HIGH) 1 MΩ.

После этого нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы перейти к следующей функции:

**Service Cycles**
xxxxxxx

Когда машина произведет назначенное вами количество проливов, на дисплее отобразится функция SERVICE CYCLES. На это укажет сообщение на экране. Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ выберите количество проливов.

После этого нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы перейти к следующей функции:

**Heating Type**
xxxxxxx

Xxxxxxx { PRESSURE SWITCH / ON / OFF / PID

На дисплей выводится функция системы контроля нагревания кофемашины.

Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ выберите **Pressure Switch**, **On/Off** или **PID** и подтвердите нажатием кнопки **OK**.

- **Pressure Switch**: Контроль температуры бойлера с помощью прессостата.

> ***ПРИМЕЧАНИЕ****: ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ КОФЕМАШИН С ДВУМЯ БОЙЛЕРАМИ* ***ЗАПРЕЩАЕТСЯ*** *НАЗНАЧАТЬ ФУНКЦИЮ* ***Pressure Switch****, Т.К. В АППАРАТЕ ИМЕЕТСЯ ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ БОЙЛЕРА ДЛЯ КОФЕ.*

- **On / off**: Контроль температуры бойлера для кофе при помощи датчика температуры с гистерезисом (интервал колебания температуры бойлера) 0,5 ºC, 1 ºC или 2 ºC.
- **PID**: Контроль температуры бойлера для кофе при помощи датчика температуры с вариацией алгоритма с тремя параметрами Kp, Ki, Kd (РЕКОМЕНДОВАНО ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ).

> ***ПРИМЕЧАНИЕ:*** *ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ КОФЕМАШИН С ОДНИМ БОЙЛЕРОМ ЗАПРЕЩАЕТСЯ НАЗНАЧАТЬ ФУНКЦИИ* ***On / Off или PID****.*

РУССКИЙ

В этом положении аппарат автоматически контролирует температуру в соответствии с ее режимом работы и внешними и внутренними условиями.

Величина этих параметров будет зависеть от мощности ТЭНов, размера бойлера и степени рассеяния тепла бойлера.

**ЗАМЕЧАНИЕ:** Для надлежащей работы кофемашины не меняйте эти параметры.

> ***ПРИМЕЧАНИЕ****: ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ КОФЕМАШИН С ДВУМЯ БОЙЛЕРАМИ* ***ЗАПРЕЩАЕТСЯ*** *НАЗНАЧАТЬ ФУНКЦИЮ* ***Pressure Switch****, Т.К. В АППАРАТЕ ИМЕЕТСЯ ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ БОЙЛЕРА ДЛЯ КОФЕ.*

- Для подтверждения выбора **On / Off** нажмите кнопку **OK**. На экране появится:

| **Temperature** |
|---|
| ºC / ºF |

Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ выберите измерение температуры в градусах по Цельсию **ºC** или по Фаренгейту **ºF**.

Подтвердите нажатием кнопки **OK**. На экране появится:

| **Histe. Temp.** |
|---|
| xxxxxxx |

Xxxxxxx { 0,5ºC / 1ºC / 2ºC } { 1ºF / 2ºF / 4ºF }

Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ выберите нужное значение гистерезиса (отклонение значения температуры выбранного бойлера).

Подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**. На экране появится:

| **Boiler Temperature** |
|---|
| xxx ºC / xxxx ºF |

С помощью кнопок ВВЕРХ/ВНИЗ выберите требуемую температуру бойлера и подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.

- Для подтверждения выбора **PID** нажмите кнопку **OK**. На экране появится:

| **ºC / ºF** |
|---|

Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ выберите измерение температуры в градусах по Цельсию **ºC** или по Фаренгейту **ºF**.

Подтвердите нажатием кнопки **OK**. На экране появится:

| **Boiler Temperature** |
|---|
| xxx ºC / xxxx ºF |

С помощью кнопок ВВЕРХ/ВНИЗ выберите требуемую температуру бойлера и подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.

На дисплее появится надпись:

| **KP KI KD** |
|---|
| xxx xxx xxx |

Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ выберите значение для каждого параметра и подтвердите выбор нажатием кнопки **OK** (РЕКОМЕНДУЕТСЯ ОСТАВИТЬ ЗНАЧЕНИЯ, ЗАДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ).

На дисплее появится надпись:

**PID setting**

Температура начальной регулировки алгоритма с тремя параметрами (может иметь значения «2 ºC/до 20 ºC» или «3 ºF/до 36 ºF»). (РЕКОМЕНДУЕТСЯ ОСТАВИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ, ЗАДАННУЮ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ).

Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ выберите требуемую температуру и подтвердите нажатием кнопки OK.

После этого нажмите кнопку «**МЕНЮ**», чтобы перейти к следующей функции:

**Water filter**
XXXXXXX

На дисплее выводятся данные опции фильтра-умягчителя воды (WATER FILTER), где задается количество литров воды, пропущенных через фильтр, после чего необходимо произвести его восстановление либо замену. Кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ можно задать количество литров воды.

***ВНИМАНИЕ:*** *Если здесь оставить 0 литров, эта функция будет отменена.*

Наконец, нажав кнопку «**МЕНЮ**», выходим из **МЕНЮ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ**.

**Off hh.mm**

## 2.10.- СИГНАЛЫ ТРЕВОЖНОЙ СИГНАЛИЗАЦИИ ДИСПЛЕЯ

### A. МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ЗАПОЛНЕНИЯ БОЙЛЕРА

При превышении максимального времени, заданного в МЕНЮ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ, на дисплее появится предупреждение:

**Time-out alarm**
Boiler fillingUp

В тоже время все светоиндикаторы начнут мигать.

Чтобы отменить предупреждение, переведите главный переключатель в положение «0», а затем в положение «1».

### B. МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА БОЙЛЕРА

На дисплее появится предупреждение, когда температура бойлера превысит 140 ºC в течение более чем 5 секунд.

**Alarm**
Boiler temp.

Предупреждение исчезнет, когда температура в бойлере опустится до нормальных показателей.

### C. НЕТ СИГНАЛА ОТ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ

- Когда датчик температуры в течение 5 секунд показывает температуру 0 Cº, все кнопки панелей начинают мигать и на дисплей выводится предупреждение:

**T.ProbeUnconnect**

Предупреждение исчезнет, когда температура в бойлере вернется к нормальным показателям.

- При замене электронной панели у моделей с дисплеем и прессостатом на дисплее будет выводиться надпись:

**T.ProbeUnconnect**

Это происходит из-за неправильного выбора меню нагрева бойлера (необходимо перепрограммировать электронную панель) (СМ. ПРОГРАММИРОВАНИЕ В РАЗДЕЛЕ 2.9.5, МЕНЮ НАГРЕВА).

Удалить это предупреждение:

Удерживайте кнопку «**МЕНЮ**» до появления следующего сообщения (хотя на экране и видно сообщение Probe Unconnect, продолжайте удерживать кнопку «**МЕНЮ**»):

**Language**
XXXXXX

нажмите несколько раз «**МЕНЮ**», чтобы перейти к различным функциям на дисплее:

**Mixed tea**
with pump / without pump

Необходимо, чтобы на экране появилась надпись «without pump». В случае необходимости воспользуйтесь кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ.

Подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.

Нажмите несколько раз кнопку «**МЕНЮ**» пока не появится сообщение:

**Heating Type**
XXXXXXX

Xxxxxxx { Pressure Switch / On / off / PID

Необходимо, чтобы на экране появилась надпись **Pressure Switch**. В случае необходимости воспользуйтесь кнопками ВВЕРХ/ВНИЗ.

Подтвердите выбор нажатием кнопки **OK**.

Несколько раз нажмите кнопку «**МЕНЮ**», пока на дисплее не появится сообщение OFF.

Для включения кофемашины нажмите кнопку I/O или кнопку пролива (в зависимости от модели.

***ВНИМАНИЕ:*** *Значения параметров* ***MIXED TEA*** *и* ***HEATING TYPE*** *должны быть* ***WITHOUT PUMP*** *и* ***Pressure Switch*** *соответственно (для моделей с дисплеем и контролем температуры бойлера с помощью прессостата.*

### D. ОШИБКА ОБЪЕМНОГО СЧЕТЧИКА

Когда объемный счетчик неправильно дозирует или не получает сигнал в течение более 5 секунд, светоиндикатор выбранной кнопки начинает мигать, а на дисплее отображается предупреждение, в каком счетчике и группе произошла ошибка.

**Alarm**
Flow meter GR x

Чтобы удалить это предупреждение, проверьте объемные счетчики. Эта ошибка может быть вызвана коротким замыканием на крышке счетчика, его неправильным подсоединением или внутренней ошибкой электронной панели.

Эта ошибка также может быть вызвана слишком долгим временем пролива, т.к. вода не проходит с нужной скоростью.

### E. ЗАМЕНА/ ВОССТАНОВЛЕНИЕ фильтра воды

При превышении количества литров воды, заданного в МЕНЮ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ, на дисплее появится:

**ChangeWaterFilt.**
XXXXXXX

Указывается количество литров воды, пропущенных через фильтр, заданное для вывода предупреждения о замене фильтра.

Чтобы удалить это предупреждение, нажмите одновременно кнопки «2 эспрессо лунго» и «2 эспрессо» на панели ГРУППЫ 1 (левая панель).

Далее на дисплее появится надпись:

**Filter Reset**

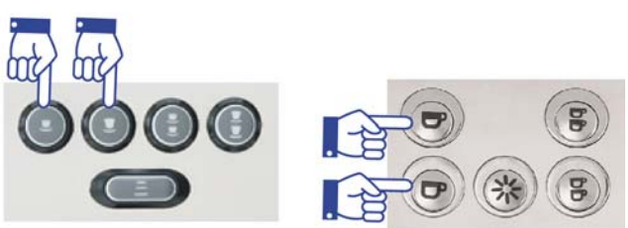
### F. СИГНАЛИЗАЦИЯ НЕОБХОДИМОСТИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Если на дисплее появляется надпись:

**Service**

Это означает, что было превышено количество циклов (дозы для всех групп кофемашины), заданных в МЕНЮ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЯ.

Чтобы удалить это предупреждение, нажмите одновременно кнопки «1 эспрессо лунго» и «1 эспрессо» на панели ГРУППЫ 1 (левая панель).



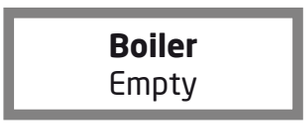
Далее на дисплее появится надпись:

**Service Reset**

### G. МИНИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ ВОДЫ В БОЙЛЕРЕ

В момент включения кофемашины (положение «1» главного переключателя), начинается автоматический залив воды в бойлер.

- **ВКЛЮЧЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ**: если датчик минимального уровня не определяет наличие воды в течение больше 6 секунд, ТЭНы отключаются и аппарат перестает нагревать воду. На дисплей выводится предупреждение:




- **РАБОЧИЙ РЕЖИМ КОФЕМАШИНЫ:** если датчик минимального уровня не определяет наличие воды в течение больше 3 секунд, ТЭНы отключаются и аппарат перестает нагревать воду.

Для удаления этого сообщения необходимо заполнить бойлер водой до нужного уровня. Если датчик минимального уровня определит наличие воды в течение больше 3 секунд, ТЭНы включаются и аппарат начнет подогрев воды.

# 3.- ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА

**ВНИМАНИЕ:** ***Если для ремонта или перезагрузки вы сняли панели кофемашины, при их обратной установке уплотните стыки боковых панелей силиконовым герметиком.***

## 3.1.- КОМПЛЕКТАЦИЯ

### 3.1.1. Iberital Intenz

a) Насос + электродвигатель: подает питание на водяной контур.
b) Бойлер:
- Два бойлера:
  - 2 группы 3 литра (кофе) / 7 литров (пар/горячая вода).
  - 3 группы 4 литра (кофе) / 9 литров (пар/горячая вода).
- Один бойлер:
  - 1 группа 6 литров.
  - 2 группы 10,5 литров или 14 литров.
  - 3 группы 21 литров.

c) Предохранительный клапан бойлера для пара.
d) Перепускной клапан для бойлера пара.
e) ТЭН бойлера: нагревает горячую воду в бойлерах.
f) Расширительный / запорный клапан: контролирует давление в водяном контуре.

### 3.1.2. Iberital L'Anna

a) Насос.
b) Бойлер:
- Один бойлер :
  - 1 группа 6 литров.
  - 2 группы 10,5 литров или 14 литров.

c) Предохранительный клапан.
d) Перепускной клапан.
e) ТЭН бойлера: нагревает горячую воду в бойлерах.
f) Прессостат: контролирует давления в бойлере.
g) Расширительный / запорный клапан: контролирует давление в водяном контуре.

### 3.1.3. Iberital Junior

a) Насос + электродвигатель: подает питание на водяной контур.
b) Бойлер:
- Один бойлер:
  - 2 группы 10,5 литров.

c) Предохранительный клапан.
d) Перепускной клапан.
e) ТЭН бойлера: нагревает горячую воду в бойлерах.
f) Прессостат: контролирует давления в бойлере.
g) Расширительный / запорный клапан: контролирует давление в водяном контуре.

### 3.1.4. Iberital IB7

a) Насос + электродвигатель: подает питание на водяной контур.
b) Бойлер:
- Один бойлер:
  - 1 группа 6 литров.
  - 2 группы 10,5 литров.
  - 3 группы 20 литров.

c) Предохранительный клапан.
d) Перепускной клапан.
e) ТЭН бойлера: нагревает горячую воду в бойлерах.
f) Прессостат: контролирует давления в бойлере.
g) Расширительный / запорный клапан: контролирует давление в водяном контуре.

### 3.1.5. New Iberital

a) Насос + электродвигатель: подает питание на водяной контур.
b) Бойлер:
- Один бойлер:
  - 2 группы 10,5 литров или 14 литров.
  - 3 группы 20 литров.

c) Предохранительный клапан.
d) Перепускной клапан.
e) ТЭН бойлера: нагревает горячую воду в бойлерах.
f) Прессостат: контролирует давления в бойлере.
g) Расширительный / запорный клапан: контролирует давление в водяном контуре.

### 3.1.6. Iberital Expression Two

a) Насос + электродвигатель: подает питание на водяной контур.
b) Бойлер:
- Два бойлера:
  - 2 группы 3 литра (кофе) / 7 литров (пар/горячая вода).
  - 3 группы 4 литра (кофе) / 9 литров (пар/горячая вода).

c) Предохранительный клапан бойлера для пара.
d) Перепускной клапан для бойлера пара.
e) ТЭН бойлера: нагревает горячую воду в бойлерах.
f) Расширительный / запорный клапан: контролирует давление в водяном контуре.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Все модели оборудованы предохранительным термостатом для контроля температуры теплонагревательного элемента: этот термостат ограничивает температуру ТЭНов. Если температура превышает максимально допустимый уровень, прекращается подача энергии на ТЭН. В этом случае для необходимо перезагрузить термостат нажатием кнопки на термостате, когда остынет ТЭН. (для доступа к термостату снимите правую панель кофемашины). В кофемашинах с двумя бойлерами имеется один термостат на каждый ТЭН.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Все модели оборудованы датчиком уровня воды в бойлере. В кофемашинах с двумя бойлерами: датчик уровня воды находится в бойлере пара/горячей воды.

## 3.2.- ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДОПРОВОДА

**ПРИМЕЧАНИЕ:** ***Данный прибор должен быть подключен в соответствии с применимым законодательством федерального, национального или местного уровня.***

Кофемашина оборудована точкой забора воды с разъемом 3/8”. В данной точке имеется запорный кран, чтобы открывать или перекрывать поток воды (дополнительное оборудование). В комплект поставки также включаются переходники. Для надлежащего подключения аппарата к водопроводу, необходимо подсоединить кран водопровода с точкой забора воды с помощью одного из этих переходников или подобных деталей.

## 3.3.- ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

**ПРИМЕЧАНИЕ: Данный аппарат должен быть напрямую подключен к электросети.**

В зависимости от модели кофемашина оснащена ТЭН и другими электрическими элементами **110 В, 220 – 240 В**. Необходимо произвести установку соответствующего сетевого выключателя между аппаратом и электросетью. Максимально потребляемая мощность указана на заводской табличке характеристик.

Подключите заземляющий кабель к заземлению.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** ***Аппараты могут подключаться только на 110 В, 220–240 В в зависимости от модели.***

### 3.3.1. Сертификация CE

**Аппараты на 4 провода**

### 220 В–240 В ОДНА ФАЗА С НЕЙТРАЛЬЮ (КОФЕМАШИНЫ 1-2-3 ГРУППЫ)

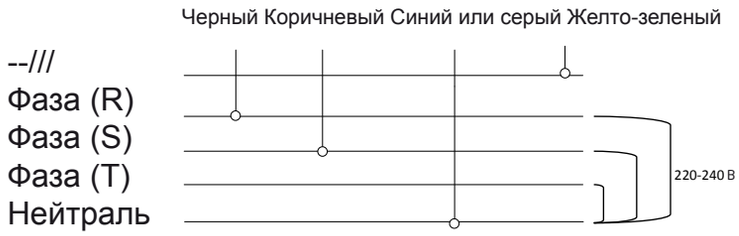
Оборудование можно подключить к одной фазе сети на 220–240 В. В этом случае черный провод необходимо соединить с коричневым, а затем к фазе электропроводки. Синий или серый провода подсоединяются к нейтрали. Желто-зеленый провод подсоединяется к заземлению.

### 400 В ОДНА ФАЗА С НЕЙТРАЛЬЮ (КОФЕМАШИНЫ 1-2-3 ГРУППЫ)

Оборудование может быть подключено трехфазно с нейтралью на 400 В. В этом случае черный и коричневый провод подключаются к одной из трех фаз, а синий или серый — к нейтрали. Желто-зеленый провод подсоединяется к заземлению.

### 400 В ДВЕ ФАЗЫ С НЕЙТРАЛЬЮ (КОФЕМАШИНЫ 1-2-3 ГРУППЫ)

Оборудование может быть подключено трехфазно с нейтралью на 400 В. В этом случае черный и коричневый провода подключаются к разным фазам, а синий или серый — к нейтрали. Желто-зеленый провод подсоединяется к заземлению.




### 110 В ОДНА ФАЗА С НЕЙТРАЛЬЮ (КОФЕМАШИНЫ С 1–2 ГРУППАМИ)

**ПРИМЕЧАНИЕ:** ***Оборудование, произведенное для подключения к сети напряжением 110 В, имеет специальные электрические элементы для данного напряжения. Поэтому оно может быть подключено только к сети напряжением 110 В, как указано на электросхеме для этих устройств.***

Оборудование можно подключить к электропитанию с одной фазой 110 В. В этом случае черный и коричневый провод подключаются к фазе электросети, а синий или серый — к нейтрали. Желто-зеленый провод подсоединяется к заземлению.

**Аппараты на 3 провода**

### 220 В–240 В ОДНА ФАЗА С НЕЙТРАЛЬЮ (КОФЕМАШИНЫ 1-2-3 ГРУППЫ)

Оборудование можно подключить к одной фазе сети на 220–240 В. В этом случае коричневый провод необходимо подсоединить к фазе электросети. Синий или серый провода подсоединяются к нейтрали. Желто-зеленый провод подсоединяется к заземлению.

### 110 В ОДНА ФАЗА С НЕЙТРАЛЬЮ (КОФЕМАШИНЫ С 1–2 ГРУППАМИ)

**ПРИМЕЧАНИЕ: Оборудование, произведенное для подключения к сети напряжением 110 В, имеет специальные электрические элементы для данного напряжения. Поэтому оно может быть подключено только к сети напряжением 110 В, как указано на электросхеме для этих устройств.**

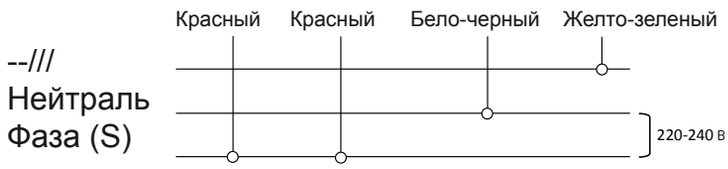
Оборудование можно подключить к электропитанию с одной фазой 110 В. В этом случае коричневый провод подключается к фазе, а синий или серый — к нейтрали. Желто-зеленый провод подсоединяется к заземлению.

### 3.3.2. Сертификация ETL

**Аппараты на 4 провода**

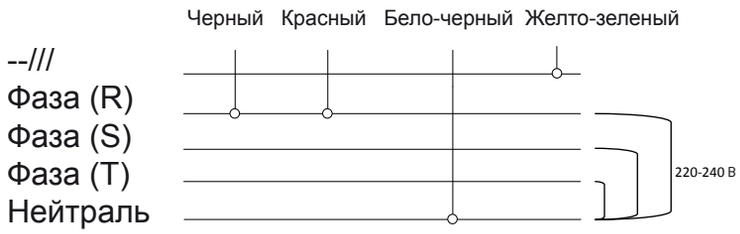
## 220 В–240 В ОДНА ФАЗА С НЕЙТРАЛЬЮ (КОФЕМАШИНЫ 1-2-3 ГРУППЫ)

Оборудование можно подключить к одной фазе сети на 220–240 В. В этом случае черный провод необходимо соединить с красным, а затем к фазе электропроводки. Бело-черный провод подсоединяется к нейтрали. Желто-зеленый провод подсоединяется к заземлению.



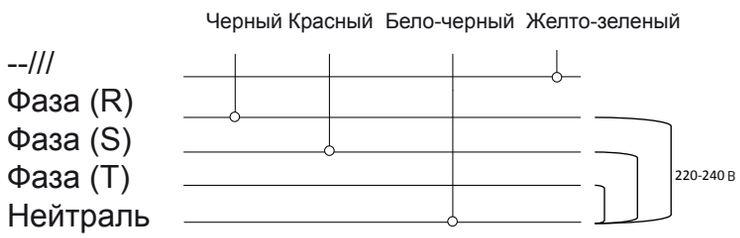

## 400 В ОДНА ФАЗА С НЕЙТРАЛЬЮ (КОФЕМАШИНЫ 1-2-3 ГРУППЫ)

Оборудование может быть подключено трехфазно с нейтралью на 400 В. В этом случае черный и красный провода подключаются к одной из трех фаз, а бело-черный — к нейтрали. Желто-зеленый провод подсоединяется к заземлению.




## 400 В ДВЕ ФАЗЫ С НЕЙТРАЛЬЮ (КОФЕМАШИНЫ 1-2-3 ГРУППЫ)

Оборудование может быть подключено трехфазно с нейтралью на 400 В. В этом случае черный и красный провода подключаются к к разным фазам, а бело-черный — к нейтрали. Желто-зеленый провод подсоединяется к заземлению.




## 110 В ОДНА ФАЗА С НЕЙТРАЛЬЮ (КОФЕМАШИНЫ С 1–2 ГРУППАМИ)

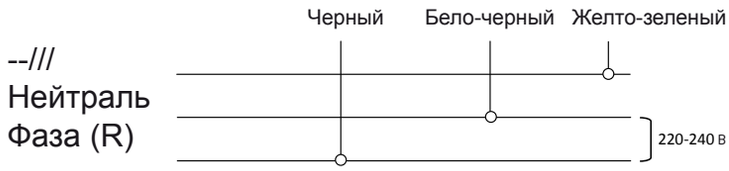
> **ПРИМЕЧАНИЕ:** ***Оборудование, произведенное для подключения к сети напряжением 110 В, имеет специальные электрические элементы для данного напряжения. Поэтому оно может быть подключено только к сети напряжением 110 В, как указано на электросхеме для этих устройств.***

Оборудование можно подключить к электропитанию с одной фазой 110 В. В этом случае черный и коричневый провод подключаются к фазе электросети, а бело-черный — к нейтрали. Желто-зеленый провод подсоединяется к заземлению.

**Аппараты на 3 провода**

### 220 В–240 В ОДНА ФАЗА С НЕЙТРАЛЬЮ. (КОФЕМАШИНЫ 1-2-3 ГРУППЫ)

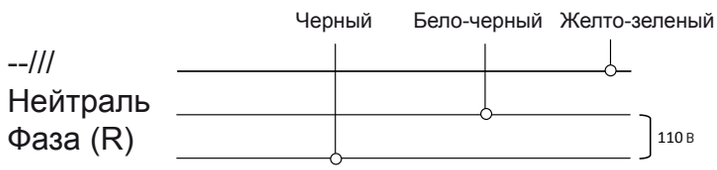
Оборудование можно подключить к одной фазе сети на 220–240 В. В этом случае черный провод необходимо подсоединить к фазе электросети. Бело-черный провод подсоединяется к нейтрали. Желто-зеленый провод подсоединяется к заземлению.




### 110 В ОДНА ФАЗА С НЕЙТРАЛЬЮ (КОФЕМАШИНЫ С 1–2 ГРУППАМИ)

> **ПРИМЕЧАНИЕ:** ***Оборудование, произведенное для подключения к сети напряжением 110 В, имеет специальные электрические элементы для данного напряжения. Поэтому оно может быть подключено только к сети напряжением 110 В, как указано на электросхеме для этих устройств.***

Оборудование можно подключить к электропитанию с одной фазой 110 В. В этом случае черный провод подключается к одной фазе, а бело-черный — к нейтрали. Желто-зеленый провод подсоединяется к заземлению.




## 3.4.- ГРУППА ПРОЛИВА

a) Уплотнительная прокладка: обеспечивает правильное положение портафильтра в группе.
b) Сеточка: здесь вода вступает в контакт с кофе.
c) Сливное устройство
d) Соленоидный клапан: открывает подачу воды в группу при нажатии кнопки на кнопочной панели.

Группа пролива отлита из латуни и в ней размещается камера смачивания. При нажатии любой кнопки на кнопочной панели, приходит в действие насос и соленоидный клапан.

## 3.5.- БОЙЛЕР

a) Группа пролива.
b) Форсунка.
c) Теплообменный стакан.

Бойлер изготовлен из меди, через него проходит теплообменный стакан, и подключен к источнику подачи воды.

В течение цикла холодная вода поступает в бойлер для кофе через форсунку. Далее вода через бойлер для кофе подается до групп пролива. Когда кофемашина находится в режиме ожидания, вода постоянно циркулирует между группой пролива и бойлером для кофе, поддерживая в них оптимальную для приготовления кофе температуру.

Температура ТЭНов в бойлерах контролируется термостатом. В случае превышения максимально разрешенной температуры, кофемашина отключает подачу электроэнергии. Чтобы опять подключить ТЭНы, необходимо перезагрузить термостат нажатием кнопки на термостате.

### 3.5.1. ТЭН

| МОДЕЛЬ | Кол-во БОЙЛЕРОВ | ГРУППЫ | ТЭН |
|---|---|---|---|
| IBERITAL INTENZ | 1 | 1 | 1800Вт 110-220В / 2400Вт 110В |
| | | 2 | 3000-3500-3800-5000Вт 220-240В<br>2400Вт 110В |
| | | 3 | 5000-6000Вт 220-240В |
| | 2 | 2 | 3000Вт + 1000Вт 220-240В |
| | | 3 | 3000Вт + 1000Вт 220-240В |
| IBERITAL L'ANNA | 1 | 1 | 1800Вт 110В - 220-240В<br>2400Вт 110В |
| | | 2 | 3000-3500-3800-5000Вт 220-240В<br>2400Вт 110В |
| IBERITAL JUNIOR | 1 | 2 | 3000-3500Вт 220-240В<br>2400Вт - 110В |
| IBERITAL IB7 | 1 | 1 | 1800Вт 220-240В<br>1800Вт - 110В |
| | | 2 | 3000-3500Вт 220-240В<br>2400Вт - 110В |
| | | 3 | 5000-6000Вт 220-240В |
| NEW IBERITAL | 1 | 2 | 3000-3500-3800-5000Вт 220-240В<br>2400Вт 110В |
| | | 3 | 5000-6000Вт 220-240В |
| IBERITAL EXPRESSION TWO | 2 | 2 | 3000Вт + 1000Вт 220-240В |
| | | 3 | 3000Вт + 1000Вт 220-240В |

### 3.5.2. Предохранительный клапан

В случае неправильной работы контроля температуры ТЭНов предохранительный клапан гарантирует целостность бойлера, снижая избыточное давление, и не допускает давление выше 0,18 МПа.

Предохранительный клапан изготавливается в соответствии со строгими техническими требованиями и проходит жесткий технический контроль. После проверки производителем клапаны незамедлительно пломбируются.

### 3.5.3. Перепускной клапан

Перепускной клапан, расположенный в бойлере, предотвращает падение давления в бойлере и всасывание жидкости через паровой кран.



### 3.5.4. Устройство автоматического заполнения бойлера

a) Соленоидный клапан.

Кофемашина оборудована датчиков уровня (стержень из нержавеющей стали, находящийся в контакте с водой внутри бойлера). Датчик сообщается с электронной панелью и постоянно подает информацию об уровне воды. Когда уровень воды снижается, электронная панель включает насос и соленоидный клапан, которые заливают воду в бойлер до тех пор, пока датчик уровня не покажет, что был достигнут оптимальный уровень воды.

### 3.5.5. Индикатор уровня (дополнительное оборудование)

a) Уровень (индикация мин. и макс. уровня воды в бойлере).

В любой момент можно проверить уровень воды с помощью индикатора уровня (22).

### 3.5.6. Регулирующий клапан

a) Расширительный клапан (откалиброван на открытие при 1,2 МПа -/+0,1)

## 3.6.- НАСОС ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ

a) Стопорная гайка.
b) Регулировочный винт.

Насос / электродвигатель начинают работать при нажатии любой кнопки на кнопочной панели, повышая давление до 0,8/0,9 МПа, необходимое для приготовления кофе.

Насос / электродвигатель также контролируются автоматическим контролем уровня воды, который заливает воду в бойлер.

Для регулировки давления насоса: ослабьте стопорную гайка регулировочного винта. Ослабьте регулировочный винт, чтобы снизить давление, и затяните винт для повышения давления. После этого обязательно снова затяните стопорную гайку.

# 索引

重要提醒

1.- 规格

1.1.- 技术规格

1.1.1. 电动咖啡机

1.1.2. 半自动咖啡机

1.2.- 尺寸

2.- 用户操作指南

2.1.- 描述

2.2.- 准备工作及启动机器

2.2.1. 固定式咖啡机

2.2.2. 便携式咖啡机

2.3.- 剂量操作

2.3.1. 控制单位的剂量编程

2.3.2. 电动预冲泡编程

2.3.3. 警报指示

2.3.4. 热水编程

2.4.- 热饮水机

2.5.- 蒸汽棒

2.6.- 日常清洗操作

2.6.1. 清洗滤嘴及萃取手柄

2.6.2. 清洗机组

2.6.3. 清洗外部机身

2.7.- 替换锅炉水

2.8.- 水软化

2.9.- 显示屏的使用

2.9.1. Intenz咖啡机的显示屏

2.9.2. New Iberital / Iberital Expression Two 咖啡机的显示屏

2.9.3. 显示屏功能

2.9.4. 用户菜单显示

2.9.5. 技术菜单显示

2.10.- 显示屏警报信号

3.- 技术人员操作指南

3.1.- 机器内部组成部分描述

3.1.1. Iberital Intenz 咖啡机

3.1.2. Iberital L’Anna 咖啡机

3.1.3. Iberital Junior 咖啡机

3.1.3. Iberital IB7 咖啡机

3.1.4. New Iberital 咖啡机

3.1.5. Iberital Expression Two 咖啡机

3.2.- 供水连接

3.3.- 电网连接

3.3.1. 带有CE标志的咖啡机

3.3.2. 带有ETL标志的咖啡机

3.4.- 水口组

3.5.- 锅炉

3.5.1. 电阻

3.5.2. 弹簧式安全阀

3.5.3. 泄压阀

3.5.4. 自动注水装置

3.5.5. 水位探视

3.5.6. 流量控制阀

3.6.- 泵/电机

产品证书

重要事项：请认真阅读这份使用手册。其中包括重要的安全信息，也包括机器的安装，使用以及维护信息。

在启动咖啡机前请认真阅读这份使用手册。

1) 请将本使用手册保管在一个安全的地方，便于以后参考。

2) 在拆掉机器包装后，请确认咖啡机各组成部分完整。
包装（包括塑料袋，纸皮箱，钉子等）不应该置于儿童可触及的范围内，因为包装组成中含有潜在危险的物质。

3) 在连接咖啡机之前，请确保铭牌上的各项数值与电源显示的一致。
安装应遵循当地的安全标准，并且应由 IBERITAL DE RECAMBIOS,S.A.指定和授权的技术人员根据厂商的指引完成整个安装。

厂商不会为任何因不正确安装机器所造成的伤害和损失而承担责任。要保证机器使用的安全，必须根据现有当地法规正确接地。

如有疑问，这些基本的安全措施必须通过一位有认证资格的技术人员核实。

厂商不会为任何因不正确接地或接地缺失所造成的伤害而承担责任。

请确认允许电流值足以提供咖啡机使用的最大功率。最大功率已在铭牌上标明。如有疑问，请联系有认证资格的技术人员，以便核实所安装的电线是否足以提供咖啡机最大功率范围内所需要的电流强度。咖啡机与电网的连接是固定的。不能使用转换器。如要使用接线，必须符合当地安全标准，并且需特别注意不要超过允许的最大电流值。

4) 本咖啡机必须专门用于生产目的，也就是说，用于煮咖啡、提供热水和蒸汽以加热饮品。任何其他用途被视作不正确操作，因此存在危险性。
厂商不会为任何因不正确操作所造成的伤害而承担责任。

5) 在使用咖啡机的过程中，应该遵守以下基本的安全措施:
- 不要湿手或湿脚接触机器。
- 不要光脚使用机器。
- 不要在用喷射水流清洗的地方安装机器。
- 当不用机器时，不要乱扔电源线。
- 不允许机器被置于不良环境之下（下雨、下雪、沙尘等）
- 若未将锅炉和管内的水完全清理，则不能将机器放在低于 0ºC 的气温下。如果机器内部发生结冰，断开注水，让锅炉和水管内的水融化。
- 不要将机器的整个部分放在高于 70ºC 的温度下。
- 不允许儿童、残疾人士及任何没有阅读过本手册的人操作机器。
- 不能随意摘掉旁边用来重新启动恒温器的侧板。只有厂商授权的正式技术人员才能摘取侧板并重新启动恒温器。

6) 在进行维护操作之前，应该保证机器已经通过固定装置的开关，与电源装置断开。

7) 对于清洗操作，请遵循本手册的指引。

8) 如遇到反常现象或不正常的运行，请在进行任何维护操作之前断开机器。并请联系厂商授权的技术人员。
机器的维修必须通过厂商或授权的售后服务中心进行，只能只用原装零件。

如果不遵照以上条件，机器的使用将发生危险。连接电路必须通过开关，该开关要符合当地的安全标准。

9) 机器的电源电线必须与一个开关连接，两者相隔至少 3mm。这个开关必须是切电开关。

10) 为了避免电线变热，尽量把电线完全铺开。

11) 咖啡机进水口的水压应该要在 0.6MPa 和 0.8MPa 之间。

12) 机器只能安装在合适的地方，其使用和维护必须由有资格的人员来完成。

13) 机器必须水平放置，决不允许浸泡在水里或任何其他液体里。

14) 用户不应改动或替换电源线。一旦电线出现问题，请断开机器与电路的连接，并联系厂商认证和授权的技术人员。

15) 若长期不使用咖啡机，请断开机器与电路的连接。

16) 表面声压为 71dB ± 7dB，声功率为 86dB ± 9dB。

17) 机器安装后，表面最高处离地面不能少于 1.5 米。

18) 访问维护程序，不需要任何访问键，也无需解锁。:
- R挪开放置杯子的格网。
- 挪开机器排水的托盘。

只能允许有实际经验和对机器有一定认识的人访问服务区，特别需要对有关机器卫生和安全方面有了解。

19) 本机器不能被以下人员使用（包括小孩）：体力或脑力有缺陷的人员，无经验或认识的人员。除非有监护人员在旁，或者负责其人身安全的监护人给予了相关指引。

20) 应该监督小孩，以保障小孩不把机器当玩具。

21) 为了保障机器的正常运行，用户及授权的技术人员必须遵循厂商的指引。特别是必须定期检查安全设备。

22) 不要以裸露的手或身体任何部位靠近出水/蒸汽口金属部分和水口组。

23) 由喷射器喷出的水和蒸汽温度很高，会造成烧伤。

24) 在正常运作条件下，水和蒸汽喷射器的金属部分，以及水口组的温度都很高。必须小心使用，应握紧起保护作用的部分，或者把手。

25) 在把咖啡杯放入温杯盘前，必须保证杯子全干。只有特定用于此机器的餐具可放在温杯盘内。如有疑问请联系售卖中心。加热其他任何物品是不正确和危险的。

26) 本机器适用于家庭使用，及类似的情况:
- 为店员、办公人员及其他工作环境所配备的厨房区域
- 农场
- 被酒店，汽车旅馆及其他居住性环境的顾客使用

27) 只要被授与正确安全使用本机器的指引，并明白其中包含的危险，那么八岁及八岁以上的儿童可以使用本机器。机器的清洗和维护不能由儿童完成，除非儿童在八岁以上，并且有监督陪同。机器和电线需要放在八岁以下儿童的可接触范围外。

28) 本机器不需要用喷射水流清洗。

# 1.- 规格

## 1.1.- 技术规格

### 1.1.1 电动咖啡机

型号：IBERITAL INTENZ

* 电动剂量（4 种可编程的剂量+持续）
* 热水/蒸汽锅炉自动注满水
* 压力水泵
* 压力泵和热水/蒸汽锅炉有压力计
* 电阻温度的安全控制
* 两条蒸汽输出不锈钢管
* 电阻：3000W + 1000W（两锅炉）
  1800-2400-3000-3500-3800-5000-6000W - 220-240V
  1800-2400W - 110V
* 容易使用锅炉的排水水龙头
* 电控共轨
* 20/25A 的接触器（可选）

型号：IBERITAL L’ANNA

* 电动剂量（4 种可编程的剂量+持续）
* 热水/蒸汽锅炉自动注满水
* 压力水泵
* 压力泵和热水/蒸汽锅炉有压力计
* 电阻温度的安全控制
* 两条蒸汽输出不锈钢管
* 电阻：1800-2400-3000-3500-3800-5000W - 220-240V
  1800-2400W - 110V
* 容易使用锅炉的排水水龙头
* 电控共轨
* 20/25A 的接触器（可选）

型号：IBERITAL L’ANNA HANDY

* 电动剂量（4 种可编程的剂量+持续）
* 热水/蒸汽锅炉自动注满水
* 压力水泵
* 压力泵和热水/蒸汽锅炉有压力计
* 不锈钢蒸汽和热饮水机
* 电阻：1800W - 110V / 220-240V
* 排水塞使用方便
* 16A 继电器
* 蓄水池最低和最高水平面指示

型号：IBERITAL JUNIOR

* 电动剂量（4 种可编程的剂量+持续）
* 热水/蒸汽锅炉自动注满水
* 压力水泵
* 压力泵和热水/蒸汽锅炉有压力计
* 电阻温度的安全控制
* 两条蒸汽输出不锈钢管
* 热饮水机水龙头
* 电阻：3000-3500W - 220-240V / 2400W - 110V
* 排水塞使用方便
* 电控共轨

型号：IBERITAL IB7

* 电动剂量（4 种可编程的剂量+持续）
* 热水/蒸汽锅炉自动注满水
* 压力水泵
* 压力泵和热水/蒸汽锅炉有压力计
* 电阻温度的安全控制
* 两条蒸汽输出不锈钢管
* 热饮水机水龙头
* 电阻：1800-3000-3500-5000-6000W - 220-240V / 1800-2400W - 110V
* 排水塞使用方便
* 电控共轨

型号：NEW IBERITAL

* 电动剂量（4 种可编程的持续的剂量）-热水/蒸汽锅炉
* 自动注满水
* 压力水泵
* 压力泵和热水/蒸汽锅炉有压力计-电阻温度的安全控制
* 两条蒸汽输出不锈钢管
* 电阻：3000-3500-3800-5000-6000W - 220-240V
* 容易使用锅炉的排水水龙头
* 电控共轨
* 20/25/30A 的接触器

型号：IBERITAL EXPRESSION TWO

* 电动剂量（4 种可编程的持续的剂量）
* 热水/蒸汽锅炉自动注满水-压力水泵
* 压力泵和热水/蒸汽锅炉有压力计
* 电阻温度的安全控制
* 两条蒸汽输出不锈钢管
* 2 和 3 个水口组：电阻 3000W（热水/蒸汽锅炉）+ 1000W（咖啡锅炉）- 220-240V
* 容易使用锅炉的排水水龙头
* 电控共轨
* 20/25A 的接触器



1.1.2.- 半自动咖啡机

型号：IBERITAL L’ANNA

* 热水锅炉自动注满水（可选）
* 压力水泵
* 压力泵和热水/蒸汽锅炉有压力计
* 电阻温度的安全控制
* 两条蒸汽输出不锈钢管（可选）
* 电阻：1800-2400-3000-3500-3800-5000W - 220-240V
  1800-2400W - 110V
* 排水塞使用方便
* 20/25A 的接触器（可选）

型号：NEW IBERITAL

* 热水锅炉自动注满水（可选）
* 压力水泵
* 压力泵和热水/蒸汽锅炉有压力计
* 电阻温度的安全控制
* 两条蒸汽输出不锈钢管（可选）
* 电阻： 3000-3500-3800-5000-6000W - 220-240V
  2400W - 110V
* 排水塞使用方便
* 20/25A 的接触器（可选）

型号：IBERITAL JUNIOR

* 热水锅炉自动注满水
* 压力水泵
* 压力泵和热水/蒸汽锅炉有压力计
* 电阻温度的安全控制
* 热饮水机水龙头
* 电阻：3000-3500W - 220-240V / 2400W - 110V
* 排水塞使用方便
* 电控共轨
* 25A110V 的接触器（可选）

1.2.- 尺寸

| 尺寸 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 型号 | 机组数量 | 宽 (mm) | 高 (mm) | 长 (mm) |
| IBERITAL INTENZ | 1 | 585 | 415 | 476 |
| | 2 | 585 | 415 | 790 |
| | 3 | 585 | 415 | 964 |
| IBERITAL L'ANNA | 1 | 585 | 415 | 476 |
| | 2 | 585 | 415 | 790 |
| | 3 | 585 | 415 | 964 |
| IBERITAL L'ANNA HANDY | 1 | 570 | 455 | 435 |
| IBERITAL JUNIOR | 2 | 475 | 460 | 690<br>534 ( compact ) |
| IBERITAL IB7 | 1 | 508 | 460 | 445 |
| | 2 | 508 | 460 | 695<br>540 ( compact ) |
| | 3 | 508 | 460 | 870 |
| NEW IBERITAL | 2 | 568 | 455 | 783 |
| | 3 | 568 | 455 | 953 |
| IBERITAL EXPRESSION TWO | 2 | 568 | 455 | 783 |
| | 3 | 568 | 455 | 953 |

注意：规格如有变化，恕不会提前通知。

中文

# 2.- 用户指南

## 2.1.- 描述

1) 咖啡供给控制按钮（中央处理器）
2) 单杯浓缩咖啡供给
3) 双杯浓缩咖啡供给
4) 咖啡连续供给
5) 单杯大咖啡供给
6) 双杯大咖啡供给
7) 蒸汽阀
8) 热饮水机
9) 蒸汽出口
10) 泵的压力计
11) 锅炉压力计
12) 三位开关
    0 = OFF/PARO
    1 = ON（自动连接注满）
    2 = Control（电阻接通）
13) 显示“ON/OFF”红色指示灯
14) 显示“电阻接通”绿色指示灯
15) 托盘
16) 铭牌
17) 可摘取的侧板
18) 热水遥控
19) 热水出口
20) 供给按钮（自动）
21) 萃取手柄
    21a) 单杯萃取手柄
    21b) 双杯萃取手柄
    21c) 单杯咖啡滤嘴
    21d) 双杯咖啡滤嘴
    21e) 清洗滤嘴
22) 锅炉水的水位探视窗
23) 永久热磁开关(不包括在内。需有当地授权技术人员安装)
24) 自来水活塞(不包括在内。需有当地授权技术人员安装)
25) 显示屏
26) 排水阀
27) 蓄水池进水口（IBERITAL L’ANNA HANDY)

## 2.2.- 准备工作及启动机器

### 2.2.1. 固定式咖啡机

a) 打开自来水活塞(24)
b) 连接永久热磁开关(23)
c) 单锅炉咖啡机：把开关(12)打到位置 1，直到自动水位控制将热水/蒸汽锅炉注满水。
d) 双锅炉咖啡机：把开关(12)打到位置 1，直到自动水位控制将热水/蒸汽锅炉注满水。咖啡锅炉通过网路压力充满（提议按压“继续咖啡”(4)键直到有水流出水口组）。
e) 把开关(12)打到位置 2，电阻开始加热锅炉内水。

•等到机器达到额定压力，绿色指示灯(14)将熄灭。锅炉压力计将显示额定压力值(0,08MPa-0,1MPa)。

对于型号 IBERITAL EXPRESSION TWO，额定压力值为(0,1-0,12MPa)。

### 2.2.2. 便携式咖啡机 (Iberital l’Anna Handy)

a) 将 3 升水注入蓄水池。
b) 将咖啡机连入电网。
c) 把开关(12)打到位置 1。红色指示灯(13)打开。机器自动将锅炉注满水。
d) 把开关(12)打到位置 2。绿色指示灯(14)打开。

请等待约 10 分钟，直至达到额定压力。额定压力值通过压力计绿色段 (10,11)显示。绿色指示灯(14)将熄灭。

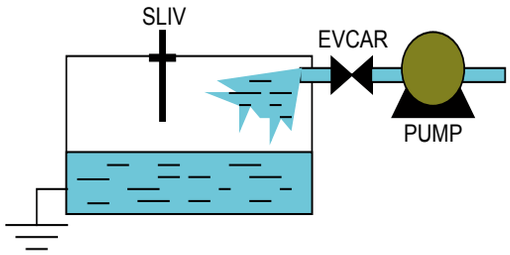
提醒:一旦达到额定压力值，提议循环一段时间水口组的水，可以引导水的余温，以便整个系统得到一个合适的温度开始工作。

此外，很重要的一点是，萃取手柄应该正确放置，使得手柄的金属部分可以达到必须的温度，以便稍后正确输出第一批咖啡。当我们启动总开关时，必须先将开关打到位置1，然后再到2。当机器锅炉没有压力或类似情况，尽管不是热的，但是不要按压热水键。若按热水键，所得是冷水。

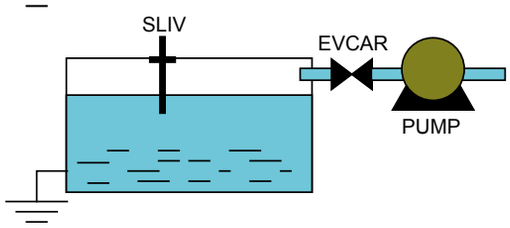
## 2.3.- 剂量操作

请记住，无论是咖啡供给控制按钮还是控制单位，都会在总开关的两个位置上有显示。

第一个位置只有当自动加水的时候开启，并不是在电阻启动时开启。



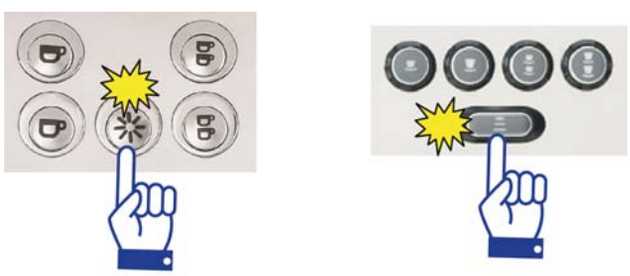

第二个位置将信号传给接触器（可选），后者允许加热机器，并导出咖啡。提议当机器已加热，并已达到额定压力值的时候启动该项。额　定压力值在压力计的绿色段　(11)显示，若机器 有显示屏，则在显示屏上显示。




### 2.3.1. 控制单位剂量程序（半自动咖啡机上无该程序）

为进入剂量程序，应该持续按压左边的咖啡供给控制按钮（水口组 1）约 5 秒钟，持续咖啡灯将点亮。(*)

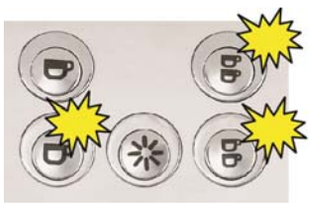
明:如果已经进入剂量程序，却没有按压任何关于剂量的咖啡供给控制按钮，则在30秒后，将进入工作状态。因此，必须重新启动程序。



在这时可以启动程序中咖啡的四个选项。当咖啡的量得到所选量时，重新按压选择按钮，剂量停止。对于全部按钮该进行相同的操作。

全部自动水口组都已编程，可按此操作。

选择项已经编程，当灯熄灭就会出现选择项。不过，用户仍然可以通过上述方法改动剂量。当程序进行时，选项灯闪烁，则证明容量计数器没有给控制单位传送信息，因此不能进入程序。建议检查容量计数器。

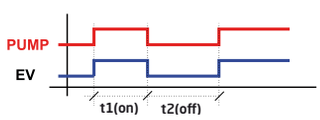


注明:如果您的咖啡机有显示屏，可以根据显示屏指示进行操作（请看“显示屏操作”部分）

### 2.3.2. 电动预冲泡编程（并非在全部型号可用）

控制单位有一个功能叫电动预冲泡。该功能可以设置或不设置。如果您的机器有显示屏，

那么就可以通过显示屏上的选项来设置。如果没有显示屏，该选项通过以下操作设置:




为了激活预冲泡程序，关闭咖啡机总开关，持续按压按钮“1杯浓缩咖啡”，并把总开关打到位置1或2。两者无不同。“1杯浓缩咖啡”的灯会亮。

放开按钮，将开关打至0（OFF结束），重新把开关打至工作状态（位置2）。为了撤销预冲泡程序，将开关打至0（OFF结束），持续按压按钮“1大杯咖啡（1 espresso）”，将开关打到位置1或2。两者无不同。“1大杯咖啡（1 coffee）”的灯会亮。

放开按钮，将开关打至0（OFF结束），重新把开关打至工作状态（位置2）。

### 2.3.3. 警报指示

A. 水锅炉注水时间过长

当锅炉在注水时，控制单位有一段等候时间。

如果水平探测仪在一分钟内没有灌满水，控制单位的安全控制将停止注水，并停止发动机。

表示控制单位的警报指示，则五盏灯同时闪烁。

当机器缺水，或进入管道阻塞，或控制单位出现某个障碍，则警报指示会出现。以避免控制单位传送自动注水的信号。

提醒:安装咖啡机后，警报指示若在注水过程中出现，是因为要注满整个锅炉需要超过一分钟时间。当发生这种情况时，把开关打至 0，然后重新将其打到注水位置，以便继续灌注锅炉。

B. 缺失容量计数器的脉冲(5秒)

当在注出过程中出现计数器的脉冲缺失情况，控制单位察觉该异常，选项灯在此时会开启并闪烁，但注出不停止。

这种情况是由于计数器盖子漏电，或者由于连接不良，或者是控制单位内部有问题。此时请联系您的售后服务中心。

C. 容量计数器过量供给

如果咖啡的输出时间多于2分钟，控制单位将察觉出这一异常。控制单位将自动断开输出，选项灯会保持闪烁。出现这种情况，是因为输出水道有阻塞，导致控制单位接收脉冲更为缓慢和延长。或者因

为咖啡被研磨得非常细腻，或者是咖啡杯过重，导致水不能以合适的流畅度流动。

D. 蓄水池水位指示(仅限于 Iberital l’Anna Handy)

这个型号的机器有一个系统，用于指示水位最低和最高值。运行如下:

最低水位 - 当蓄水池的水到达最小值，控制单位会切断到咖啡供给控制按钮和电阻的电流，以免因缺水而对电阻和泵造成伤害。在这时，咖啡供给控制按钮的灯开始闪烁，提醒用户应该注满蓄水池。

当我们手动灌注蓄水池，水漫过最低水位，灯便会熄灭，控制单位重新允许往电阻和泵通电流。

最高水位 - 当我们手动灌注蓄水池，并且达到其最高水位的时候，持续按钮的灯会打开，提醒我们应该停止注水。灯将会保持开启状态直到水位降到最高水位线以下。

提醒:若您的机器带有显示屏，将会在显示屏上给您显示相关部位异常的警报（请看“显示屏操作”部分）

#### 2.3.4. 热水编程(仅限于型号 New Iberital / Iberital Expression Two)

进入程序，按压左边咖啡供给控制按钮 1 中的“持续”按钮五秒钟，“持续”灯会亮。

- 在已经选择显示屏上“without pump”MIXED TEA（不进行混合水泡茶）或者机器没有显示屏的情况下:
  - 按压热水键。此时开始从锅炉中流出热水。
  - 当达到期望的剂量时，再一次按压热水键。
  - 此时热水程序已经启动。
- 在已经选择显示屏上“与茶混合”的情况下（没有显示屏的机器无此项）:
  - 按压热水键。此时开始从锅炉中流出水（热水/冷水）。
  - 按压热水键。此时开始从锅炉中流出热水。
  - 当达到最后的剂量时（两次按压热水键加起来），再一次按压热水键。
  - 此时最终的热水程序已经启动。

注明（在有显示屏和混合水电阀门的情况下）:同时，我们在混合水电阀门的旁边有一个手动的调节器。

### 2.4.- 热饮水机

将咖啡杯或其他容器放在热饮水机(8)处。启动热水控制(18)开始注水，关掉热水控制停止注水。或者如果机器有热水出水按钮，请按压该按钮。

### 2.5.- 蒸汽棒

a) 引导蒸汽棒(9)指向托盘(15)。
b) 打开蒸汽阀门(7)，排出浓缩的水分，直到水滴上出现蒸汽。
c) 把蒸汽棒(9)放在需要加热的容器内。启动控制键(7)，让蒸汽溢出。若要得到一杯起泡沫的卡布奇诺咖啡，请将蒸汽棒靠近牛奶的表面。这样可以增加大量的泡沫/奶油。
d) 当液体达到期望的温度时，请关掉蒸汽阀门。
e) 移动盛有液体的容器，将蒸汽棒(9)引向托盘(15)。
f) 打开蒸汽阀门(7)一会，以便清除掉附在蒸汽棒(9)上面的废料。用抹布或湿海绵清洗蒸汽棒(9)。

### 2.6.- 日常清洗操作

#### 2.6.1. 清洗滤嘴及萃取手柄

用热水清洗滤嘴及萃取手柄。晚上的时候将滤嘴及萃取手柄浸在热水里，让咖啡留下的油脂溶解。

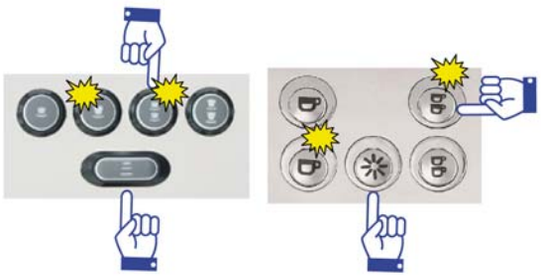
#### 2.6.2. 清洗机组

- 无显示屏咖啡机
  a) 将平时用的滤嘴(21c)或(21d)换为清洗滤嘴（堵塞）(21e)。
  b) 将两勺洗涤剂（专门用于机组清洗）放入清洗滤嘴(21e)。
  c) 把萃取手柄嵌入水口组内。
  d) 按压持续输出按钮，让其运行 20 秒。
  e) 再一次按压按钮，停止输出。在减压过程中，热水和洗涤剂会降水口组内部洗净。
  f) 多次重复步骤
  g) 清洗整个装置，取下萃取手柄，按压任何一个输出按钮以清除洗涤剂的残留物。
- 有显示屏的咖啡机（自动清洗）:

当咖啡机处于正常工作状态中（总开关处于位置2，且机器已热）。同时按压（任何机组的

按钮群）咖啡供给控制按钮“持续”和“2小杯咖啡（2 espresso）”。此时“1大杯咖啡

（1 coffee）”和“2小杯咖啡（2 espresso）”的灯会打开。



然后显示屏会显示:

接下来，整个咖啡机会进行 7 次循环:

- 15 秒输出
- 2 秒休息

在清洗循环的最后，显示屏会回到最初菜单。

这个清洗的循环可以在全部机组同时进行

### 2.6.3. 清洗外部机身

机身外板应该用热肥皂水（非滚烫）清洗，并且应该完全用柔软的衣物或者海绵擦洗。

不能使用研磨物质，因为会刮花板面。

## 2.7.- 替换锅炉水

- 断开咖啡机，将三位开关(12)打至“关闭”位置。
- 打开蒸汽控制(7)，直到没有蒸汽溢出。(使用蒸汽棒(9)时要小心，因为在正常运行情况下会非常热）。
- 关闭蒸汽控制(7)。
- 打开排水阀(26)，使得锅炉完全清空。
- 关闭排水阀(26)。
- 连接机器，将开关(12)打至位置1（或开关(23)打至“开启”状态）。直到自动控制完成用水灌注锅炉的动作。

## 2.8.- 水软化(不包括在内)

水软化可以将水内钙质提取出，避免沉淀和水垢的产生。水软化需要持续使用才能有效，并且应该定期进行。“软化”是指重新进行清除钙质使其恢复到原始状态的过程。由于没有进行“软化”处理而产生的水垢，对于厂商而言不是质保的内容。（水软化不包括在内）。

## 2.9.- 显示屏的使用（可选）

### 2.9.1. IBERITAL INTENZ 咖啡机的显示屏

2.9.2. NEW IBERITAL IBERITAL EXPRESSION TWO 咖啡机的显示屏（准备咖啡的锅炉）

2.9.3. 显示屏功能

两款版本的显示屏都有两边，各带 16 个不同的功能。

注明:两款显示屏的菜单和使用方式都相同。对于型号INTENZ，通过输出咖啡按钮可以进行显示屏操作。而对于 NEW IBERITAL和IBERITAL EXPRESSION TWO，则通过显示屏自带按钮进行。（请看“等价按键”部分2.9.1和2.9.2)

- 位置 OFF:
  - 型号 Iberital Intenz:使用OFF键：当显示屏处于关闭状态时，显示OFF和小时。要进入关闭模式，需持续按压左边按钮“持续”，稍后立即按压左边按钮“1小杯咖啡”。
  - 型号 New Iberital/Iberital Expression Two:当显示屏处于关闭状态时，显示OFF和小时。要进入关闭模式，需按压“I/O”键。

- 位置 ON:
  - 型号 Iberital Intenz: 使用ON键：按压“持续”键，显示屏显示锅炉的温度ºC（若机器装有温度探测器），小时和为出现在显示屏上而录好的名字。
  - 型号 New Iberital/Iberital Expression Two:按压“I/O”键，显示屏显示锅炉的温度ºC，小时和录好的名字。

用户菜单显示:当咖啡机的开关处于位置2，显示屏处于开启状态时（屏幕上显示录好的名字），持续按压左边按钮的“菜单”键或“2大杯咖啡（2 coffees）”（根据不同的显示屏选择）约五秒钟，便可以进入用户程序。

技术菜单显示:当咖啡机的开关处于位置2，显示屏处于关闭状态时（屏幕上显示OFF字样），持续按压左边按钮的“菜单”键或“2大杯咖啡（2 coffees）”（根据不同的显示屏选择）约十秒钟，便可以进入用技术程序。

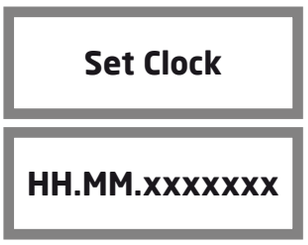
重要事项:一旦进入菜单，按压左边按钮的着“菜单”键或者“持续”键（根据不同的显示屏选择），则逐步运行显示屏各功能。按压“OK”键或“2小杯咖啡（2 espresso）”键（根据不同的显示屏选择），则确认进入该功能，同时确认进行该次转换。

为了在功能之间转换，“UP”键或“1小杯咖啡”键用于增加一个选项。“DOWN”键或者“1大杯咖啡（1 coffee）”键（根据不同显示屏选择）用于减少一个选项。（请看2.9.1和2.9.2段落图片）

2.9.4. 用户菜单显示

- “小时”和每周“开启/关闭”程序:

当出现“SET CLOCK（调节时间）”字样时，按压“OK”键确认选项。每周的小时和星期数确定很重要，因为该信息将被控制单位用于每周开启和关闭咖啡机。




HH: 时
hh: 分
xxxxxxx: 星 期

请按压“UP/DOWN”键改变小时数，按压“OK”键确认并转至修改分钟数和星期几。在确认每周星期几之后，自动进入“每周开启/关闭”程序。

AAA: ON (开)
OFF (关)
hh: 开启/关闭
mm: 开启/关闭分

按压“UP/DOWN”键，修改小时数，其后应该按压“OK”键确认该选项，进入分钟数（mm）。当出现“OFF（关闭）”字样和休息日时，进行同样的操作。

要事项:为了让咖啡机不自动启动，在小时(hh.mm)调节开启（ON）、关闭（OFF）和休息日时置上破折号（—）。

- 计数器的显示:

在这章我们可以看到全部发生的消耗情况。

- 按压“OK”键进入，显示屏显示:

显示直到现在为止消耗的水的公升数。

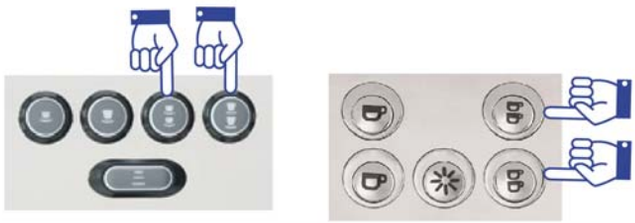
- 按压“菜单”键，显示屏显示:

显示直到现在为止的周期数。（按压任何一个剂量选项）

- 按压“菜单”键，显示屏显示:

显示直到现在为止共制作了的咖啡杯数。

重要事项:为了清除总咖啡杯数，使计数器回零，同时按压组 1（左边）的“2 大杯咖啡（2 coffees）”和“2小杯咖啡（2 espresso）”键。



接下来显示屏显示:清除计数器中总咖啡杯数的数据并不清除消耗水的公升数。
要清除水公升数带来的转换重新净化警报，请参照段落水滤嘴的转换/重新警报

| **Coffees total** |
| --- |
| Total reset |

注明:清除计数器中总咖啡杯数的数据并不清除消耗水的公升数。要清除水公升数带来的“转换/重新净化”警报，请参照段落“水滤嘴的转换/重新警报”。

- 按压“菜单”键，显示屏显示:

| **zzzzz GR:** |
| --- |
| xxxxxx |

zzzzz: 1 黑咖, 1 咖啡 等等.
GR: 1/2/3 组
xxxxx: 咖啡数量

显示根据剂量和种类区分的咖啡数量。
如果继续按压“菜单”键，将显示选择的全部咖啡数量。

注意:根据咖啡剂量种类计算的独个计数器数据（1杯浓咖啡，1杯咖啡，等）不能被清除。

### 2.9.5. 技术菜单显示

请记住，要进入技术菜单，显示屏要处于关闭状态（显示屏显示OFF字样）。如果处于开启状态（显示屏显示录好的名字），要变为关闭状态，需按压“I/O”键（ON/OFF）或者左边按钮的“持续”键。保持按压前者，然后立即按压左边按钮的“2 小杯咖啡（2 espresso）”键（根据不同显示屏选择）。

一旦进入关闭状态，要使用技术菜单，按压左边按钮的“持续”键或者“菜单”键，保持十到十五秒（根据不同显示屏选择），就进入技术程序。

- 第一个出现的选项是:

| **Language** |
| --- |
| xxxxxx |

这里可以通过“UP/DOWN”键选择语言（英语，法语，德语，西班牙语）。一旦选好语言，
按压“菜单”键，进入下一个选项:

| **Temp/time vis.** |
| --- |
| ENABLED/DISABLED |

显示屏询问在咖啡机停止运行期间，是否在顶部显示温度和小时数。

使用“上UP/下DOWN”键我们可以选择“启用（ENABLED）”或“禁用（DISABLED）”。

- 选择“启用”，我们按压“菜单”键进入下一选项:

**Name 2**
XXXXXX

显示屏出现数字2（内线），光标处于位置1（在16个功能中）。按压“UP/DOWN”键我们

可以选择想要的功能（空白!“#$%&...）

按压“OK”键确认该功能，进入下一功能。继续之前所示步骤，直到结束全部功能的操作。

一旦结束步骤，按压“菜单”键进入下一选项:

**Line rotation 2**
ENABLED/DISABLED

显示屏询问行2的名字是随显示屏移动还是保持静止。按压“UP/DOWN”键可选择“移动”或“静止”，按压“菜单”键进入下一选项:

- 如果选择“禁用”，则按压“菜单”键进入下一选项:

**Name 1**
XXXXXX

我们可以编写出现在显示屏行 1（顶部）的名字。将光标移到位置 1（从每边 16 个功能中），用按键 +/- 去选择不同的字母和数字（空白！“#$%&...）。在找到想要的字后，按压“OK”键确认，进入下一个字体。继续该过程直到结束全部字体。

一旦结束该步骤，按压“菜单”键进入下一选项:

**Line rotation 1**
ENABLED/DISABLED

E显示屏询问，1 线的名字是随着显示屏移动还是保持静止。用“UP/DOWN”键选择“启用”或者“禁用”，按压“菜单”键进入下一选项:

**Name 2**
XXXXXX

我们可以编写出现在显示屏2线（较低）的名字。将光标移到位置1（从每边16个功能中），用按键 +/- 去选择不同的字母和数字（空白！“#$%&...）。在找到想要的字后，按压“OK”键确认，进入下一个字体。继续该过程直到结束全部字体。

一旦结束该步骤，按压“菜单”键进入下一选项:

**Line rotation 2**
ENABLED/DISABLED

显示屏询问，2线的名字是随着显示屏移动还是保持静止。用“UP/DOWN”键选择“启用”或者“禁用”，按压“菜单”键进入下一选项:

**Crono Function**
ENABLED/DISABLED

显示屏显示“供给时间功能（CRONO FUNCTION）”（根据机组的供应时间），按“UP/DOWN”键选择“是”或“不是”。

每次制作咖啡都会出现输出时间。如果选择“不是”，则在显示屏上出现所选选项。

一旦结束该步骤，按压“菜单”键进入下一选项:

**Doses setting**
ENABLED/DISABLED

显示屏显示剂量程序。如果选择“是”，可以安排不同选项里的剂量（1 小杯咖啡，1 大杯咖啡（1 coffee）等）。如果选择“否”，不能安排剂量，将一直保持选择之前确认的剂量。

按压“UP/DOWN”键选择剂量编程的“是”或“否”。

一旦结束该步骤，按压“菜单”键进入下一选项:

**Continous key**
ENABLED/DISABLED

显示屏显示“持续”程序。只有选择“是”，“持续”剂量选项才会运行。

一旦结束该步骤，按压“菜单”键进入下一选项:

**Mixed tea**
with pump / without pump

显示屏询问，制作茶（“MIXED TEA”混合茶）的水是仅仅为热水（选择WITHOUT PUMP），或者热水跟冷水混合（选择WITH PUMP）。

一旦结束该步骤，按压“菜单”键进入下一选项:

**Steam Boiler Gr.**
0/1/2

* 选项“蒸汽阀（STEAM BOILER）”不可用，出厂时总会显示“0”（不可用）。

一旦结束该步骤，按压“菜单”键进入下一选项:

**Pre-Brewing**
ENABLED/DISABLED

显示屏询问启用 ENABLED/禁用 DISABLED“预冲泡 PRE-BREWING”功能，通过“UP/DOWN”键选择。选择“是”，按压“菜单”键，显示屏显示:

**PreBrew. ON**
1 espresso xxxx seg

显示屏出现每种咖啡选择（1杯黑咖，1杯咖啡等）“预冲泡开启（PRE-INFUSIÓN ON）”的时间。按压“UP/DOWN”键选择我们需要的秒数（从0.1秒到5秒，间隔0.1秒）。按压“菜单”键选择其他选项的时间“开启ON”。

一旦结束该步骤，按压“菜单 MENU”键进入下一选项:

**PreBrew. OFF**
1 espresso xxxx seg

显示屏出现每种咖啡选择（1 杯浓咖啡，1 杯咖啡等）“预冲泡关闭（PRE-INFUSIÓN OFF）”的时间。按压“UP/DOWN”键选择我们需要的秒数（从0.1秒到5秒，间隔0.1秒）。

按压“菜单”键选择其他选项的时间“开启ON”。

一旦结束该步骤，按压“菜单”键进入下一选项:

**ProbeSensitivity**
LOW/MID/HIGH

显示屏显示锅炉水位“探测仪的灵敏度（PROBESENSITIVITY）”。

按压“UP/DOWN”键选择灵敏度低150KΩ/中400KΩ/高1MΩ。

一旦结束该步骤，按压“菜单”键进入下一选项:

**Service Cycles**
XXXXXXX

当咖啡机达到我们所选的周期数的时候，显示屏显示“维护周期（SERVICE CYCLES)”。通过显示屏上一个可视的警报提醒我们。按压“UP/DOWN”键选择周期数。

一旦结束该步骤，按压“菜单”键进入下一选项:

**Heating Type**
XXXXXXX

显示屏显示控制咖啡机加热系统选项。

按压“UP/DOWN”键可以选择“压力开关pressure switch”“ON/OFF”或者“PID”，并按压“OK”键确认。

- Pressure Switch 压力开关:通过施压控制锅炉的温度。

> 重要事项:任何一款带双锅炉的咖啡机不能使用“Pressure Switch”功能，因为这些咖啡机是使用温度探测仪来控制锅炉温度。

- On/off:通过温度探测仪变换0.5ºC，1ºC或2ºC（温度间隔）控制咖啡锅炉温度。
- PID:通过改变有三个常量Kp，Ki，Kd的算法来控制咖啡锅炉的温度。（厂商推荐）

> 重要事项:任何一款带单锅炉的咖啡机不能使用“ON/OFF”或“PID”功能。

咖啡机将根据自身的工作方式，时刻适应内外环境状况来控制温度。

这些常量的数值将依据电阻的功率，锅炉的尺寸和锅炉的散热程度来决定。

提醒:为了保证机器的良好运行，请勿改动常量数值。

> 重要事项:任何一款带双锅炉的咖啡机不能使用“Pressure Switch”功能，因为这些咖啡机是使用温度探测仪来控制锅炉温度。

- 选择“ON/OFF”时，按压“OK”键确认，显示屏显示:

**Temperature**
ºC / ºF

按压“UP/DOWN”可选择温度表示方式：摄氏度ºC或华氏度ºF。

按压“OK”键确认，显示屏显示:

**Histe. Temp.**
XXXXXXX

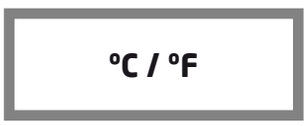
Xxxxxxx { 0,5ºC / 1ºC / 2ºC } { 1ºF / 2ºF / 4ºF }

按压“UP/DOWN”键选择我们所希望的温度变换（锅炉的温度变化）。

按压“OK”键确认选项，显示屏显示:

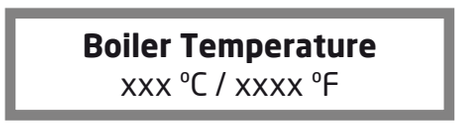
按压“UP/DOWN”选择希望的锅炉温度，按压“OK”键确认。

- 选择“PID”时，按压“OK”键确认，显示屏显示:




按压“UP/DOWN”键可选择温度表示方式：摄氏度ºC或华氏度ºF。

按压“OK”键确认，显示屏显示:




按压“UP/DOWN”选择希望的锅炉温度，按压“OK”键确认。

接下来显示屏显示:

通过“UP/DOWN”键可选择每个常量的数值，按压“OK”键确认。（建议不修改常量值，保持出厂数值）

接下来显示屏显示:

初始的调节温度的算法的三个常量。值可以从“2ºC/到 20ºC”或者“3ºF/到 36ºF”）（建议不修改出厂时设定好的数值）

按压“UP/DOWN”选择希望的温度，按压“OK”键确认。

一旦结束该步骤，按压“菜单”键进入下一选项:

显示屏显示“水滤嘴 WATER FILTER”选项。此选项是所消耗的水公升数值，达到该数值时会启动“更换/再生”水过滤器警报。按压“UP/DOWN”键可选择水的公升数量。

注意:若公升数量为“0”，则该选项不可用.

最后，按压“菜单”键，结束技术菜单程序。

## 2.10.- 显示屏警报信号

A. 锅炉内注水最大时间

当技术菜单内时间超过所确定值，显示屏将显示:

同时按钮的 LED 灯开始闪烁。

要清除警报，需要将总开关打至 0，接着转到 1。

B. 锅炉最高温度

当锅炉温度超过140ºC运行五秒钟，则显示屏显示锅炉温度警报。

**Alarm**
Boiler temp.

当锅炉温度恢复到正常值时，警报解除。

C. 温度传感器中断

- 当传感器察觉温度为 0ºC 超过五秒钟，按钮的 LED 灯会闪烁，显示屏显示:

**T.ProbeUnconnect**

当锅炉温度恢复，警报解除。

- 在替换了控制单位的情况下，带有显示屏和开关的咖啡机将显示:

**T.ProbeUnconnect**

出现这种情况是因为在供暖设备菜单（控制单位再编程）上选择错误。
(请看2.9.5章编程，供暖设备菜单选择部分)

为了解除这个警报:

持续按压“菜单”键，直到出现：（尽管出现“T.PROBEUNCONNECT.”字样，不要停止按压“菜单”键):

**Language**
XXXXXX

重复按压“菜单”键转换不同选项，直到显示屏上显示:

**Mixed tea**
with pump / without pump

请注意显示屏上应该为“否WITHOUT PUMP”，如需要改变数值，按压“UP/DOWN”键确认请按“OK”键。

接着重复按压“菜单”键，直到显示屏显示:

**Heating Type**
XXXXXXX

Xxxxxxx { Pressure Switch / On / off / PID

请注意显示屏上应该为“Pressure Switch”，如需要改变数值，按压“UP/DOWN”键。

确认请按“OK”键。

数次按压“菜单”键，直到显示屏显示“OFF”字样。

根据不同咖啡机型号，按压“I/O”或“持续”键开启机器。

注意:在有显示屏和锅炉温度通过开关控制的情况下，“混合茶”和“供暖”处的参数值应该分别为“否WITHOUT PUMP”和“压力开关Pressure Switch”。

D. 容量计数器缺少脉冲

当容量计数器没有正确定剂量，或者持续五秒钟没有所需的脉冲，则选择剂量的LED灯会闪烁，显示屏将显容量计数器和水口组。

**Alarm**
Flow meter GR x

要解除警报，请检查容量计数器。出现该警报有可能是计数器盖子漏电，或者没有接触好，
或者是控制单位出现故障。
也有可能是在输出时出水不顺畅，导致输出时间不正常延长。

E. 水滤嘴的转换/再使用

当水的公升数超过在技术菜单确定的值时，显示屏显示:

**ChangeWaterFilt.**
XXXXXXX

带有之前所选择的公升数，警报出现。

要解除警报，同时按压左边组 1的剂量按钮“2大杯咖啡（2 coffees）”和“2小杯咖啡（2 espresso）”。

接下来显示屏显示:

**Filter Reset**

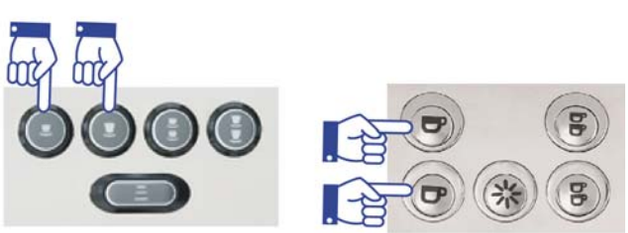
F. 维修警报

当显示屏显示:

**Service**

意味着周期数超过在技术菜单的所选值（在全部机组的剂量）。

要解除警报，同时按压左边组1的剂量按钮“1大杯咖啡（1 coffee）”和“1小杯咖啡”。



接下来显示屏显示:

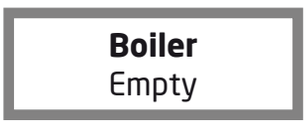
**Service Reset**

中文

G. 锅炉水的最低水位通知

当开启咖啡机时（总开关处于位置1），锅炉开始注水。

- 当机器启动时:水位探测仪在超过六秒钟后还没察觉到有水，则断开电阻，机器不加热，同时显示屏出现警报:




- 当机器运作时：水位探测仪在超过三秒钟后没察觉到有水，则断开电阻，机器不加热。

要解除警报，需要用水注满锅炉。水位探测仪在察觉到有水超过三秒钟

后，连接电阻，机器重新加热。

# 3.- 技术人员操作指南

注意:当拆开咖啡机外层以进行修理或重装复位按钮，请记住两边的板应当用硅胶固定。

## 3.1.- 机器内部组成部分描述

### 3.1.1. INTENZ 咖啡机

a) 泵+发动机：为水力系统提供能量。
b) 锅炉:
- 双锅炉:
  - 2 组 3 升（咖啡）/7 升（热水/蒸汽）
  - 3 组 4 升（咖啡）/9 升（热水/蒸汽）

- 单锅炉:
  - 1 组 6 升
  - 2 组 10.5 升或 14 升
  - 3 组 21 升

c) 锅炉内用于蒸汽的安全阀。
d) 锅炉内用于蒸汽的泄压阀。
e) 锅炉的电阻：加热锅炉内热水。
f) 膨胀/滞留阀：用于控制水力系统的压力。

### 3.1.2. L’ANNA 咖啡机

a) 泵.
b) 锅炉:
- 单锅炉:
  - 1 组 6 升
  - 2 组 10.5 升或 14 升

c) 安全阀。
d) 泄压阀。
e) 锅炉的电阻：加热锅炉内热水。
f) 开关：控制锅炉压力。
g) 膨胀/滞留阀：用于控制水力系统的压力。

3.1.3. Junior 咖啡机

a) 泵+发动机：为水力系统提供能量。
b) 锅炉:
- 单锅炉:
  - 2 组 10.5 升
c) 安全阀。
d) 泄压阀。
e) 锅炉的电阻：加热锅炉内热水。
f) 开关：控制锅炉的压力。
g) 膨胀/滞留阀：用于控制水力系统的压力。

3.1.4. IB7 咖啡机

a) 泵+发动机：为水力系统提供能量。
b) 锅炉:
- 单锅炉:
  - 1 组 6 升
  - 2 组 10.5 升
  - 3 组 20 升
c) 安全阀。
d) 泄压阀。
e) 锅炉的电阻：加热锅炉内热水。
f) 开关：控制锅炉的压力。
g) 膨胀/滞留阀：用于控制水力系统的压力。

3.1.5. New Iberital 咖啡机

a) 泵+发动机：为水力系统提供能量。
b) 锅炉:
- 单锅炉
  - 2 组 10.5 升或 14 升
  - 3 组 21 升
c) 安全阀。
d) 泄压阀。
e) 锅炉的电阻：加热锅炉内热水。
f) 开关：控制锅炉压力。
g) 膨胀/滞留阀：用于控制水力系统的压力。

3.1.6. Expression Two 咖啡机

a) 泵+发动机：为水力系统提供能量。
b) 锅炉:
- 双锅炉:
  - 2 组 3 升（咖啡）/7 升（热水/蒸汽）
  - 3 组 4 升（咖啡）/9 升（热水/蒸汽）
c) 锅炉内用于蒸汽的安全阀。
d) 锅炉内用于蒸汽的泄压阀。
e) 锅炉的电阻：加热锅炉内热水。
f) 膨胀/滞留阀：用于控制水力系统的压力。

注明:全部机型都有一个安全恒温器，用于电动控制电阻温度：这个恒温器限定了电阻温度。当温度超过最高值，对电阻的供电就会停止。发生这种情况时，需要在电阻冷却后按压自身按键重新启动恒温器。（掀开机身后面的外板便可看到恒温器）若咖啡机有双锅炉，电阻在其中一个锅炉内。

注明:全部咖啡机的锅炉都有水位探测仪。在有双锅炉的机器里，探测仪在热水/蒸汽锅炉内。

## 3.2.- 供水连接

> 重要事项:设备应该按照联邦的，国家的和当地的规定来安装。

机器拥有一个3/8供水的入口。该入口有活塞控制打开和关闭水流（可选）。同时，还包括曲管。为了正确安装，应该通过这些曲管或类似物互相连接网内供水旋塞与之前提及的入口。

## 3.3.- 电网连接

重要事项:该设备固定连接到电网上。

根据不同型号，咖啡机自带有电阻和其他110V，220V-240V的电力因素。应该在固定设备和机器间安装一个尺寸合适的开关。在指数板上有说明最大消耗电力值。

接地电缆应连接一条足够的接地线。

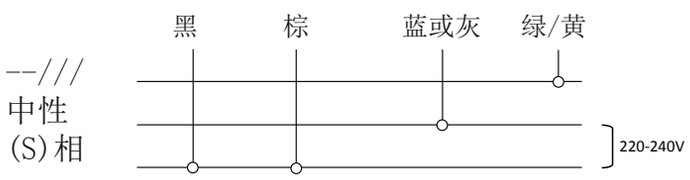
> 重要事项:根据不同型号的咖啡机，只能使用110V,220V-240V的电压。

### 3.3.1. 带有 CE 标志的咖啡机

四线咖啡机

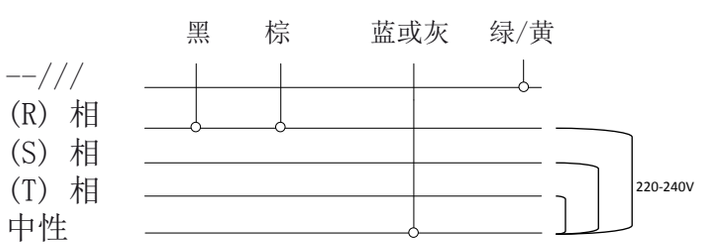
220V-240V一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)

咖啡机可以只连接一相电压220-240V。在这种情况下黑色导线应该与棕色导线连接，然后接到固定设备。蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。




400V一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)

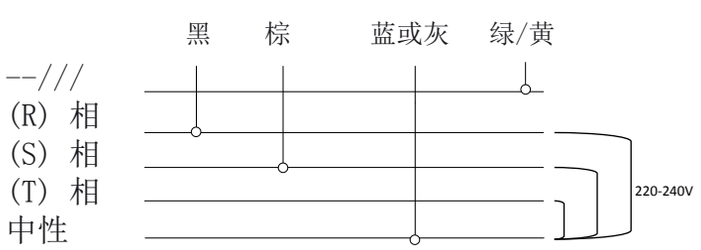
咖啡机可以连接三相电压和一个中性400V。在这种情况下黑色导线应该与三相电压之一连接，棕色导线连接同一个相电压。蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。




400V二相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)

咖啡机可以连接三相电压和一个中性400V。在这种情况下黑色导线应该与三相电压之一

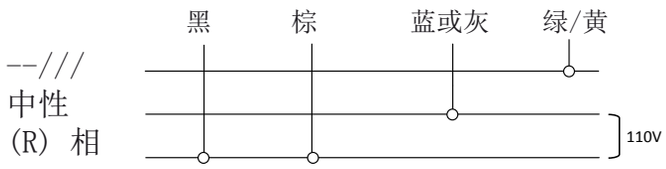
连接，棕色导线连接另一个相电压。蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。



110V一相电压带中性(咖啡机 1-2 组)

> 重要事项:生产出的连接 110V 电压的咖啡机，都是专门用于此电压的。因此，如同在专门电子结构上指明的，只能连接 110V 电压。

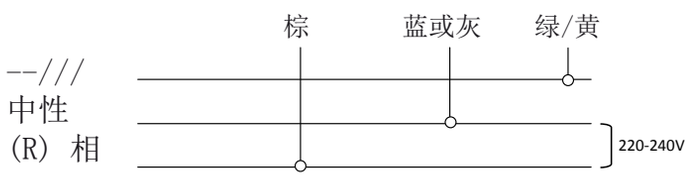
咖啡机可以连接一相电压110V。在这种情况下黑色导线应该连接固定设备，棕色导线连接与黑色导线相同的一相电压。蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。




三线咖啡机

220V-240V一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)

咖啡机可以连接一相电压220-240V。在这种情况下棕色导线应该连接固定设备。蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

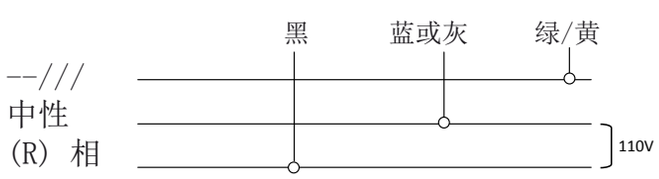



110V一相电压带中性(咖啡机 1-2 组)

> 重要事项:生产出的连接 110V 电压的咖啡机，都是专门用于此电压的。因此，如同在专门电子结构上指明的，只能连接 110V 电压。

咖啡机可以连接一相电压110V。在这种情况下棕色导线应该连接一相电压。

蓝色导线或者灰色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。




### 3.3.2. 带有 ETL 标志的咖啡机

四线咖啡机

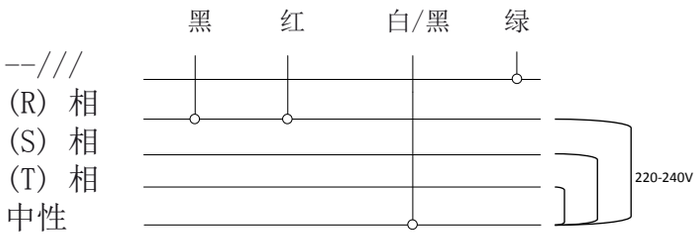
220V-240V一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)

咖啡机可以只连接一相电压220-240V。在这种情况下黑色导线应该与红色导线连接，然后接到固定设备。白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线应该接地。

中文

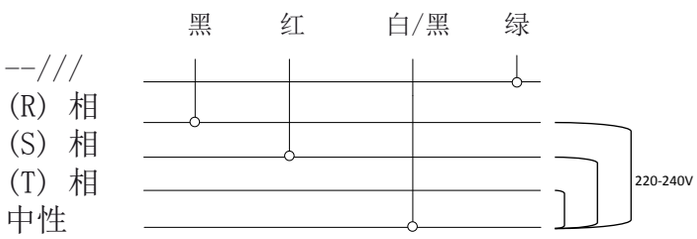
400V一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)

咖啡机可以连接三相电压和一个中性400V。在这种情况下黑色导线应该与三相电压之一连接，红色导线连接同一个相电压。白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线应该接地。




400V二相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)

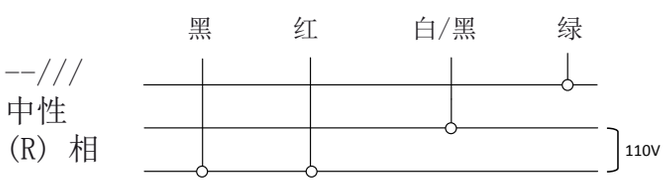
咖啡机可以连接三相电压和一个中性400V。在这种情况下黑色导线应该与三相电压之一连接，红色导线连接另一个相电压。白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线应该接地。




110V一相电压带中性(咖啡机 1-2 组)

> 重要事项:生产出的连接110V电压的咖啡机，都是专门用于此电压的。因此，如同在专门电子结构上指明的，只能连接110V电压。

咖啡机可以连接一相电压110V。在这种情况下黑色导线应该连接固定设备，红色导线连接与黑色导线相同的一相电压。白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线应该接地。

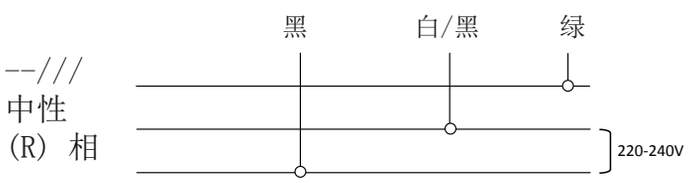



三线咖啡机

220V-240V一相电压带中性(咖啡机 1-2-3 组)

咖啡机可以连接一相电压220-240V。在这种情况下黑色导线应该连接固定设备。

白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。

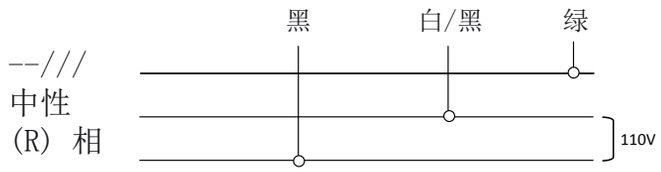



中文

110V一相电压带中性(咖啡机1-2 组)

> 重要事项:生产出的连接110V电压的咖啡机，都是专门用于此电压的。因此，如同在专门电子结构上指明的，只能连接110V电压。

咖啡机可以连接一相电压 110V。在这种情况下黑色导线应该连接一相电压。
白色导线/黑色导线应该接到中性。绿色导线/黄色导线应该接地。




## 3.4.- 水口组

a) 垫片：方便萃取手柄的调节
b) 花洒：水与咖啡的交汇处
c) 排水装置
d) 螺线管阀：当按压按钮中某键时，给水让出通道，让其到达机组。

水口组是一套黄铜印花的装置，配有输液室。当按压任何一个咖啡供给控制按钮中的按键时，泵开启，螺线管阀继而被激活。

## 3.5.- 锅炉

a) 水口组
b) 注射器
c) 热交换器

锅炉材料为铜，中间被一个热交换器通过。热交换器与提供能量单位连接。

在一个供能周期内，冷水通过注水器注入咖啡锅炉里。同时，原来咖啡锅炉内的水被移送到水口组。在休息情况下，在水口组和咖啡炉直接有一个持久的水循环，便于保持一个最好的温度用于咖啡的准备。

锅炉内的电阻温度受恒温器控制。当电阻温度高于恒温器所设定的温度时，机器会切断功能。要重新连接电阻，需要按压恒温器上的复位按钮。

### 3.5.1. 电阻

| 型号 | 锅炉数量 | 组数 | 电阻 |
|---|---|---|---|
| IBERITAL INTENZ | 1 | 1 | 1800W 110-220V / 2400W 110V |
| | | 2 | 3000-3500-3800-5000W 220-240V<br>2400W 110V |
| | | 3 | 5000-6000W 220-240V |
| | 2 | 2 | 3000W + 1000W 220-240V |
| | | 3 | 3000W + 1000W 220-240V |
| IBERITAL L'ANNA | 1 | 1 | 1800W 110V - 220-240V<br>2400W 110V |
| | | 2 | 3000-3500-3800-5000W 220-240V<br>2400W 110V |
| IBERITAL JUNIOR | 1 | 2 | 3000-3500W 220-240V<br>2400W - 110V |
| IBERITAL IB7 | 1 | 1 | 1800W 220-240V<br>1800W - 110V |
| | | 2 | 3000-3500W 220-240V<br>2400W - 110V |
| | | 3 | 5000-6000W 220-240V |
| NEW IBERITAL | 1 | 2 | 3000-3500-3800-5000W 220-240V<br>2400W 110V |
| | | 3 | 5000-6000W 220-240V |
| IBERITAL EXPRESSION TWO | 2 | 2 | 3000W + 1000W 220-240V |
| | | 3 | 3000W + 1000W 220-240V |

中文

3.5.2. 安全阀

当电阻控制发生异常时，安全阀将保证锅炉整体安全，减缓多余的压力，避免压力超过0.18MPa。

安全阀是遵循最高要求的技术原则，在非常严格的控制下制作而成。一旦通过厂商的检测，将立即被贴上封条。

3.5.3. 泄压阀（真空阀）

真空阀处于锅炉内，为锅炉内部减压，避免通过蒸汽棒吸入液体。

3.5.4. 自动注水设备

a) 螺线管阀

咖啡机有一个水位探测仪（一根不锈钢条，与锅炉内部的水接触）。探测仪连接一个中央处理器（CPU），指明水位。当水位低时，中央处理器激活水泵和螺线管阀让水注入，直到探测仪指出已经达到最优水位。

3.5.5. 水位探视窗（可选）

a) 水位（在锅炉内有关于最高和最低水位探视窗）

水位可随时通过水位探视窗的指示来确认(22)。

3.5.6. 流量控制阀

a) 膨胀阀(坩埚开放至 1.2 兆帕/+0.1)

3.6.- 泵/电机

a) 锁定螺母
b) 调节螺钉

按压任何一个供给按钮中的按键时，泵/电机进入运行，加压直到准备咖啡需要的0.8/0.9MPa。

泵/电机也通过自动水位控制设备控制。该设备用于保持锅炉内满水。

要调节泵压，可用以下方式：扭开受调节螺钉固定的锁定螺母，扭开螺钉减缓压力，或者扭紧螺钉来加压。当结束操作时，确认再一次按紧锁定螺母。

**Declaración de conformidad CE**

Declaration of EC compliance

Déclaration CE de conformité

**EG-Konformitätserklärung**

Декларация соответствия нормам ЕС

符合CE欧盟认证

IBERITAL DE RECAMBIOS, S.A
C/ Riera Blanca, 49-55
08028 BARCELONA

**Con la presente declaramos que las máquinas de preparación de café con las marcas comerciales y los tipos indicados a continuación, son conformes con las Directivas CE que les son de aplicación, de acuerdo con las Normas Europeas que se relacionan.**

We hereby declare that the coffee machines bearing the brand names and the types indicated below comply with the applicable EC Directives, in accordance with the relevant European Standards.

Nous déclarons par la présente que les machines pour la préparation de café dont les marques et les types figurent ci-dessous sont conformes aux directives CE qui leur sont appliquées, conformément aux normes européennes concernées.

**Hiermit erklären wir, dass die Kaffeemaschinen der angegebenen Handelsmarken und Bauarten den anwendbaren EG-Richtlinien und angeführten europäischen Normen entsprechen.**

Настоящим заявляем, что кофемашины следующих торговых марок и моделей, указанных далее, соответствуют применяемым директивам ЕС и нормам ЕС.

通过该文件，我们郑重声明：以下所有商业品牌和类型的咖啡机，均符合欧盟相关CE认证标准。

**Esta declaración quedará sin efecto en caso de que se realice cualquier tipo de modificación del aparato que no haya sido explícitamente autorizada por la empresa.**

This declaration will be rendered null and void if any type of modification to the appliance that has not been explicitly authorized by the company is carried out.

Cette déclaration restera sans effet dans le cas d'une quelconque modification de l'appareil qui n'aurait pas été explicitement autorisée par l'entreprise.

**Diese Erklärung wird bei Änderungen am Gerät, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, wirkungslos.**

Эта декларация считается недействительным при осуществлении пользователем любых модификаций аппарата без письменного разрешения производителя.

若对机器进行了任何形式的修改，并且未被公司清晰授权的，这份声明将被视为无效 。

**Marcas comerciales** / Brand names / Marques commerciales*:*

**Handelsmarken /** Тип кофемашины / 商业品牌：

IBERITAL INTENZ | IBERITAL L'ANNA | IBERITAL L'ANNA HANDY | IBERITAL JUNIOR / IBERITAL JUNIOR COMPACT
NEW IBERITAL | IBERITAL EXPRESSION TWO | IBERITAL IB7

**Tipos de máquina** / Types of machine / Types de machines:

**Bauarten der Maschine /** Тип кофемашины / 咖啡机 类 型：

**ELECTRÓNICA | SEMIAUTOMÁTICA | MANUAL | PORTÁTIL (Modelos de 1, 2 y 3 grupos)**

ELECTRONIC | SEMI-AUTOMATIC | MANUAL | PORTABLE (1, 2 and 3 group models)

ÉLECTRONIQUE | SEMI-AUTOMATIQUE | MANUELLE | PORTABLE (Modèles à 1, 2 et 3 groupes)

**ELEKTRONISCH | HALBAUTOMATISCH | MANUELL | TRAGBAR (Modelle mit 1, 2 und 3 Brühgruppen)**

АВТОМАТ | ПОЛУАВТОМАТ| РУЧНАЯ| ЗАЛИВНАЯ (модели на 1, 2 и 3 группы)

电动 | 半自动 | 手动 | 便携式(1, 2和 3组 )

**Directivas aplicables /** Applicable directives / Directives applicables:
**Anwendbare Richtlinien /** Применяемые директивы / 应用指令：

**Directiva de Seguridad en las Máquinas /** Machinery Directive / Directive sur la sécurité des machines
**Maschinenrichtlinie /** Директива по безопасности оборудования / 机械安全指令

2006/95/CE, 2006/42/CE

**Directiva de Compatibilidad Electromagnética /** Electromagnetic Compatibility Directive
Directive sur la compatibilité électromagnétique / **Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit**
Директива по электромагнитной совместимости / 电磁兼容性指令

2004/108/CE

**Normas armonizadas aplicadas /** Applied harmonized standards
Normes harmonisées appliquées / **Angewandte harmonisierte Normen:**
Применяемые стандарты / 应用统一标准

IEC 60335-1, IEC 60335-2-75, IEC 60335-2-15

EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3

**HOMOLOGACIONES INTERNACIONALES /** INTERNATIONAL CERTIFICATION
HOMOLOGATIONS INTERNATIONALES / **INTERNATIONALE ZULASSUNGEN:**
МЕЖДУНАРОДНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ / 国际认证

CE: European Declaration of Conformity

ETL(UL + NSF): Product Approval for USA and Canada

GOST-R: Product Approval for Russia

KC: Product Approval for South Korea

IFBQ: Product Approval for Brasil

KSA: Product Approval for Kingdom of Saudi Arabia

**Fecha /** Date / Date:
**Datum /** Дата / 日期 : **18/03/2014**

**Firmado por /** Signed by / Signé par:
**Gezeichnet von /** Подпись / 签署 : **Sr. Blai Farré**

**Cargo /** Position / Fonction:
**Funktion /** Должность / 职位: **Director Técnico** (Technical Director)

IBERITAL

Head Office
Agricultura, 21. Nave 12
Pol. Industrial El Pla
08980 Sant Feliu de Llobregat
Barcelona (Spain)
iberital@iberital.com - www.iberital.com
Tel. +34 936 326 455
Fax +34 936 327 133